IL PERSONAGGIO

VIVIANA VARESE

«Io, chef stellata, per ribellione torno a fare la pizza nel mio nuovo locale»

di **Alessandra Dal Monte,** foto di S.Giorgi

23

LA MOSTRA

TRE SECOLI DI GINORI

Al Museo Poldi Pezzoli le porcellane che hanno fatto la storia

di **Giulia Arnaldi,** foto di S.Giorgi

52

16.11.2023

GIOVEDÌ

CORRIERE DELLA SERA

COOK

#58

ANNO 6 - N. 10

IL MENU

QUANDO IL CIBO CURA L'ANIMA

di **Francesca D'Orazio**
foto di Laurence du Tilly

28

LO SPECIALE

LA RIVINCITA DEI BIANCHI E DEL BUON CALICE TRA GEN Z E MILLENIAL

VIAGGIO NEI 10 CAVEAU DI VINO PIÙ PREZIOSI D'ITALIA

VISIONE, FUTURO E IMPEGNO: I 15 INNOVATORI DEL 2023

WINE ISSUE

di
Marco Cremonesi, Alessandra Dal Monte, Luciano Ferraro, Gabriele Principato e **Redazione Cook**
Con i contributi di **Stevie Kim** e **Monica Larner**

4-21

FELICITA SALA
*per il **Corriere della Sera***

È un'illustratrice autodidatta, nata a Roma e cresciuta in Australia. Laureata in Filosofia, lavora per editori di tutto il mondo. Nel 2018 il *New York Times* ha inserito il suo libro *She Made a Monster* tra i migliori dieci dell'anno

Distribuito con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L.46/2004 art. 1, c1 DCB Milano

EDITORIALE

SENTIMENTI SENZA TEMPO

di **Angela Frenda**

Adesso possiamo davvero far partire il count-down per Natale. Novembre è il mese dell'attesa. Della preparazione. Del pensarci e pensare. Il mese dei sogni e dei progetti. Ecco perché lo amo così tanto. Il numero di *Cook* che abbiamo preparato per voi è carico di questi sentimenti positivi. Carico di aspettative. E per tradizione un numero che dedichiamo al mondo del vino. Per questo Alessandra Dal Monte e Gabriele Principato si sono dedicati ad approfondire due temi. Il primo, che io ho trovato particolarmente intrigante, è un viaggio nei «caveau» del vino. Cioè nelle cantine dei grandi ristoranti che custodiscono, spesso da generazioni, vini pregiati e di grandissimo valore. Un patrimonio inestimabile che svela anche come ci siano consumatori che puntano proprio a questo tipo di prodotti. Di nicchia e riservati a pochi. Prodotti che ridefiniscono ancora una volta il concetto di lusso e di esclusività. L'altro grande tema è invece chi sono gli innovatori del settore. Per questo Alessandra e Gabriele hanno individuato i nomi del 2023. Scelte fatte a loro insindacabile giudizio sulla base di quanto queste persone stiano davvero muovendosi per cambiare le cose. Il risultato è una carrellata di nomi e volti da segnarsi in agenda. Sempre nel *Wine issue* troverete la cantina, cioè la nostra selezione di vini per quest'anno, disegnata, come tante altre rubriche del giornale, dall'illustratrice romana Felicita Sala, che per l'occasione ha realizzato anche la cover dedicata al mondo del vino. L'icona è rappresentata invece da una chef che unisce forza, gentilezza e bravura: Viviana Varese va ben oltre la stella Michelin che pure detiene da tempo. Il suo è un concetto di cucina inclusiva e politica: uno strumento per provare a cambiare il mondo. Le immagini sono di Stefania Giorgi, che ha seguito la cuoca salernitana in una giornata ideale a Milano, tra i suoi ristoranti, la casa e gli affetti. Il menu invece è dedicato alla cucina di un convento speciale, quello delle suore di Mont Saint-Michel, in Normandia. A raccontare la cucina mistica e i riti legati a queste tradizioni una bravissima food writer che esordisce su *Cook*, Francesca D'Orazio. A lei il compito di portarvi per mano in questo mondo fatto di storia, consuetudini e misteri. Ma anche sapori, come scoprirete leggendo le ricette che vi proponiamo. Infine non perdetevi il pezzo sulla mostra «Oro Bianco. Tre secoli di porcellane Ginori» che si tiene al Museo Poldi Pezzoli fino al 19 febbraio 2024. Per gli appassionati del genere, e soprattutto dell'arte della tavola, è un appuntamento che non si può perdere.

SOMMARIO

LE RICETTE

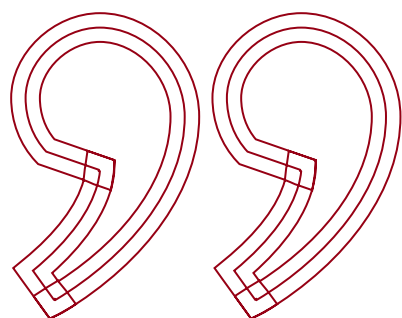
LO SPECIALE/LE INCHIESTE

La stagione per consumarli si è allungata. E così i produttori, grazie al vasto patrimonio di vigneti nazionale, puntano ad alzarne qualità e longevità. Al lavoro pure chi non vi si è mai dedicato: «Questo è il loro secolo»

L'ELETTRIZZANTE RIVINCITA DEI BIANCHI ITALIANI SENZA RIVALI

di **Monica Larner***
illustrazione di Francesca Arena

I carciofi hanno fatto la loro comparsa nei mercati e le decorazioni invernali dondolano nelle vetrine. Quale bottiglia di vino stapperò stasera? Stavo pensando di selezionare qualcosa di speciale. Un Pinot bianco del 2016, dal gusto fresco e minerale delle Dolomiti. Ultimamente mi sto appassionando sempre di più al bianco, anche se ciò non significa che non sappia godermi i bei rossi corposi nelle occasioni giuste. È solo che tendo a preferire sempre più spesso i primi. La saggezza popolare vuole che questi siano riservati all'estate e i secondi all'inverno, ma con tutti i cambiamenti pazzeschi del clima ho l'impressione che la stagione dei bianchi si stia allungando e quella dei rossi si stia accorciando. E non sono la sola ad aver imboccato questo passaggio da un calice all'altro. Il *fil rouge* che guida le preferenze di degustazione dei collezionisti e degli appassionati con cui di solito condivido le bottiglie ha preso una netta svolta nello stesso senso. Un sondaggio condotto quest'anno da ProWein, l'equivalente tedesco di Vinitaly, ha evidenziato che, tra i commercianti, gli importatori, i distributori e i ristoratori, il 60 per cento del campione ha riscontrato nel pubblico un crescente interesse per i bianchi. Il riscaldamento globale, i rischi per la salute legati all'alcol, il benessere e l'evoluzione delle abitudini alimentari rappresentano altri importanti fattori che vanno a favorire questa risalita. In tale quadro, l'Italia è davvero unica per la sua posizione privilegiata. Grazie al suo vasto patrimonio genetico, con centinaia di varietà di uve bianche autoctone e internazionali, nessun'altra nazione produttrice è in grado di uguagliarla per biodiversità, versatilità stilistica e potenziale complessivo. Sono convinta che lo Stivale sarà un attore ancor più rilevante in un mondo pronto ad abbracciare varietà di vini più leggeri, freschi e vibranti, compresi quelli frizzanti e rosati da abbinare a quei cibi sani e a chilometro zero che oggi amiamo servire sulle nostre tavole. Il più grande sostenitore della mia tesi, ironicamente, altri non è che Angelo Gaja, creatore dei rossi più iconici di questo Paese, provenienti dal Piemonte e dalla Toscana. Dalla sua cantina a Barbaresco, che si affaccia sui vigneti delle Langhe, questo leggendario artigiano del Nebbiolo è un accanito difensore dei bianchi italiani. «Siamo nel loro secolo — afferma Gaja —. In passato, nella produzione di queste bottiglie si puntava soprattutto a mantenerli semplici, economici e adatti alle più svariate occasioni di largo consumo. Oggi, i produttori vedono l'opportunità di portarli a livelli di qualità più prestigiosi e di creare etichette con una marcata personalità». Di fatto, la famiglia Gaja ha investito ultimamente nell'Alta Langa per la produzione di bianchi. Di recente, ho condiviso il mio amore per queste uve con un collega tedesco, Jens Priewe, autore ed esperto di enologia che ha sollevato un punto eccellente: «Il mercato mondiale è ormai saturo di rossi di elevata qualità provenienti da Francia, Italia e California. Si riscontra davvero una carenza di bianchi di alto livello». L'Italia ha molti candidati qualificati per poter colmare questa lacuna di mercato. Prendiamo il Verdicchio delle Marche. Presente nelle zone di Castelli di Jesi e Matelica, si distingue per la sua capacità di invecchiare e migliorare col tempo. Nella loro fase iniziale, rilasciano gradevoli aromi di agrumi, mela e pietra schiacciata. Dopo dieci anni di invecchiamento in bottiglia, sprigionano affascinanti note di zafferano speziato o pepe bianco. L'uva Timorasso del Piemonte garantisce un'ampia finestra di consumo e i vini guadagnano enormemente sul versante della complessità. Lo stesso si può dire del Trebbiano: alcune tenute in Toscana puntano a creare bianchi strutturati con un potenziale di invecchiamento in cantina in grado di far concorrenza ai loro rossi favolosi. Tra le varietà italiane che preferisco ci sono quelle prodotte sui suoli vulcanici del Meridione. Il Greco di Tufo e il Fiano di Avellino si presentano accessibili, freschi e persino salati quando consumati giovani. Tuttavia, non mancano i vigneti speciali, in particolare quelli situati a quote elevate, con l'acidità necessaria per avviare un regime di invecchiamento di successo. In Sicilia, l'Etna è la patria del Carricante e di vini distintamente elettrizzanti. Partono con toni minerali incisivi, frutta di frutteto e nettarine e gradualmente si avvicinano ad aromi simili al Riesling, con note di idrocarburi. Sulle Dolomiti dell'Alto Adige molte sono le uve d'eccellenza. Il Pinot bianco di questa zona fresca e montuosa vanta un comprovato potenziale di invecchiamento elegante. Ma l'alto tenore alcolico e i mutamenti del cima oggi rappresentano le due principali minacce per l'industria di settore. Dopo una serie di vendemmie torride (2017, 2020, 2021, 2022) abbiamo tutti notato un preoccupante aumento del tasso alcolico medio in bottiglie di alta qualità come il Brunello di Montalcino, l'Amarone della Valpolicella e il Barolo. È ormai assai comune leggere percentuali di alcol del 15,5 e oltre. Angelo Gaja ci ricorda che i grappoli rossi o scuri esposti al sole assorbono più calore estivo rispetto a quelli chiari. Se la temperatura esterna si aggira sui 35-38 gradi, il chicco di uva rossa può raggiungere i 50 gradi, spiega. In giornate estremamente calde, oltre i 40 gradi, la temperatura all'interno del frutto può toccare i 60 gradi. «Le uve bianche non attraggono il calore allo stesso modo e quindi raggiungono un tenore alcolico e zuccherino più contenuto», afferma Gaja. In ogni parte del mondo stiamo assistendo a un cambiamento di stile. Dai rossi potenti tipici degli anni '90 e 2000 si va verso le produzioni attuali eleganti, incisive e vivaci. I parametri estetici del vino di qualità sono completamente cambiati. Per quanto riguarda i bianchi in particolare, l'Italia è scesa in campo con tutte le sue uve vincenti.

*Di origine californiana, Monica Larner, residente da tempo a Roma, è una delle più influenti wine critic del mondo. Lavora per *The Wine Advocate*, per la quale si occupa di recensire e giudicare i vini italiani

Dal riscaldamento globale a nuove abitudini alimentari, sono diversi i fattori che hanno portato a preferire le uve chiare un po' tutto l'anno

Le etichette candidate a proporre una personalità marcata sono molte: dal Carricante di Sicilia al Verdicchio delle Marche

Complicato e inaccessibile, così avvertono il mondo wine Millennial e Gen Z, più vicini a spritz e cocktail
La controproposta di alcuni viticoltori e barman: sui banconi arrivano Barbera Tonic o Vermouth e Arneis

COME FAR INNAMORARE GLI UNDER 30 DI UN BUON CALICE?

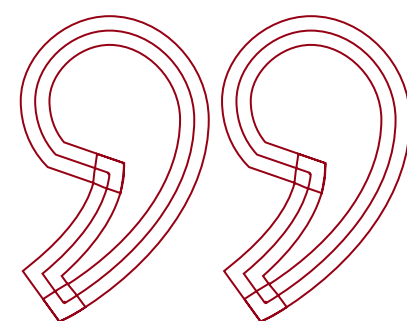
di **Stevie Kim***
illustrazione di Francesca Arena

Tradizionalmente, poco prima di Halloween, partecipo a uno dei miei eventi sul vino preferiti di tutto l'anno: il New York Wine Experience (Nywe). Organizzata da circa quarant'anni da *Wine Spectator*, probabilmente il magazine di settore più prestigioso degli Stati Uniti, la manifestazione ha una duplice anima. La prima consiste in due notti di *walk-around tasting* (degustazione tra gli stand, *ndr*) con oltre 260 tra le migliori — e spesso anche più famose — bottiglie internazionali selezionate dalla redazione del magazine, dagli Champagne ai Bordeaux, dai Borgogna ai Supertuscan. La seconda è fatta di seminari e approfondimenti in sale con ben mille posti a sedere. Per l'edizione 2023, il gran finale è stata una verticale di quattro annate di Masseto. Il Marchese Lamberto Frescobaldi ha guidato la degustazione con il suo giovane maestro di cantina, invitando i presenti a non usare la sputacchiera, comprensibilmente. Chi sono i partecipanti di questo *happening* esclusivo? Specifichiamo che non è gratuito: costa quasi tremila dollari a persona, escluse le eventuali spese di viaggio e di albergo. Gli ospiti che si incontrano al New York Wine Experience sono principalmente collezionisti, professionisti del settore e appassionati provenienti da tutto il mondo, anche se per la maggior parte dagli Stati Uniti. Il comune denominatore tra tutti è l'età: alla chiamata rispondono i *wine lover* più «anziani». Questo aspetto mi ha colpito in special modo durante il discorso di apertura: alla domanda su quanti quarantenni ci fossero tra il pubblico, a malapena una dozzina di persone ha alzato la mano. Piuttosto sorprendente, se si considera che la capienza della sala era di mille persone. Quando poi è stato chiesto quanti avessero meno di 30 anni, la platea si è zittita completamente. Marvin Shanken, leggendario editore e proprietario di *Wine Spectator*, non sembra ritenere questo un fenomeno significativo: non appena compiranno cinquant'anni, i Millennial (tutti quelli nati dal 1981 al 1996) e i Gen Z (dal 1997 in poi) sostituiranno semplicemente gli attuali Baby boomer. Io, al contrario, sono preoccupata per il futuro del vino e per il suo rapporto con gli appassionati di domani. Si dice spesso che la categoria del lusso sia immune da qualsiasi forma di crisi. Ma come possiamo aiutare gli *under 30* a innamorarsi del vino e, soprattutto, di quello italiano? Questo è uno dei temi che mi hanno moderatamente ossessionata negli ultimi anni. Se i trend dovessero proseguire sulla strada che sembrano aver imboccato, le nuove generazioni continueranno a preferire gli spritz e i gin tonic al vino. Ricordo che, quando sono entrata in questo campo, gli spritz Aperol e i rosé non erano affatto i re dell'instagrammabilità né i colori più popolari nelle piazze d'Italia e nei bar alla moda degli Stati Uniti. L'interesse per il consumo di vino è stato condizionato anche dagli influencer del mondo social? Forse. Schiava, Franciacorta o Valpolicella hanno una chance contro gli allegri (ed economici, aggiungerei) aperitivi? Lavorare con uno staff giovane ed eterogeneo mi permette di avere esperienza diretta degli atteggiamenti e delle abitudini dei ragazzi di oggi. La mia politica non scritta è quella di individuare, assumere e promuovere i più brillanti nuovi talenti disponibili, ma mi impegno anche per coinvolgere studenti e giovani sia in attività di formazione ed educazione al vino sia attraverso collaborazioni con realtà del mondo enogastronomico e dell'hospitality. Di recente ho anche lanciato per Italian Wine Podcast «Next Generation», una serie settimanale, prodotta da e per giovani consumatori di vino, che mette in luce le storie di loro coetanei che attualmente stanno scuotendo il settore. Ripeto: sono leggermente ossessionata da questo tema! Una delle mie colleghe ha sei figli di età compresa tra i 23 e i 32 anni. Come molti consumatori di vino della loro età, ammettono di essere attratti da etichette dal design fresco e facile da capire, anche se hanno una conoscenza pregressa del vino. Questa generazione fa scelte che riflettono i propri valori, in particolare per quanto riguarda la salute e l'ambiente. Il costo può essere una grande barriera per questo pubblico nell'esplorazione del vino, sia in negozi e ristoranti che attraverso degustazioni o corsi. Spesso, sentono la mancanza di eventi enologici pubblici e informali, che riescano ad attirare una platea più giovane offrendo un'esperienza divertente e l'opportunità di conoscere una varietà di vini con pochi rischi. La parola chiave, qui, è proprio «esperienza»: la Generazione Z e i Millennial rinunciano volentieri a oggetti e cose materiali per fare esperienze. Ideare proposte in grado di intercettare tali esigenze è alla portata di tutti i produttori italiani. Un esempio: nel 2017 ho conosciuto Alessandro Carucci, un barman di Nizza Monferrato, in Piemonte. Mi ha raccontato di aver realizzato come la *next generation* gli chiedesse sempre spritz e simili perché li trovava più semplici da approcciare rispetto al vino, che intimidisce i più. In risposta, ha creato il Barbera Tonic utilizzando come base un Barbera Chinata. Anche Elena Penna e Luca Currado dell'azienda vinicola Vietti stanno raggiungendo i cultori del cocktail. Hanno messo in commercio, per il secondo anno, un Vermouth pluripremiato a base di Arneis e di Barolo selezionati. Questo è un tipo di idea innovativa che può contribuire a colmare la distanza che esiste attualmente e a ispirare i più giovani a esplorare il mondo del vino. In quanto portavoce e ambasciatori del vino italiano dobbiamo notare questi meccanismi, osservarli con mente aperta e abbracciare ogni opportunità per attirare le nuove generazioni: solo così potremo avere degli eredi pronti a portare avanti la passione e l'interesse per il mondo del vino nei decenni a venire.

*Nata in Corea e cresciuta a New York, Stevie Kim è residente da trent'anni a Verona, dove è managing director di Vinitaly International. È inoltre fondatrice di Italian Wine Podcast

I giovani sentono spesso la mancanza di eventi informali che riescano ad attirarli, offrendo loro soprattutto un'esperienza divertente

Se i trend proseguiranno sulla strada attuale, le nuove generazioni preferiranno ancora delle alternative alcoliche

LO SPECIALE/IL REPORTAGE

L'APPROCCIO CULTURALE CI SALVERÀ

di **Alessandra Dal Monte**

Raccontare un settore è una grande responsabilità. Che storie scegliere? Che temi affrontare? Come tradurre il linguaggio a volte ostico del vino? Da giornalisti quali siamo, a *Cook* abbiamo scelto il taglio della cronaca. I famosi criteri di notiziabilità: novità, curiosità, servizio, emozione. *Human interest*, come dicono i colleghi americani. Lo speciale vino delle prossime pagine è una piccola incursione in un mondo vastissimo. Quando al corso da sommelier i docenti ripetono: «Questo è solo l'inizio, non si finisce mai di imparare», non è una frase fatta. Dalla vigna alla bottiglia, le competenze che quel liquido chiama in causa per arrivare nel calice sono innumerevoli. Ecco perché il primo messaggio che vorremmo passare al lettore del nostro *Wine Issue* 2023 è il rispetto. Per la fatica e per il mix di professionalità, ricerca e passione che tutte le figure coinvolte in questo processo impiegano per trasformare l'uva. Gli innovatori del 2023, i 15 protagonisti di questo speciale, hanno la dedizione come cifra comune. Li abbiamo scelti per affrontare, attraverso le loro storie singole, molti dei temi più attuali legati al vino. Che, diciamocelo, sta attraversando tempi tosti. È sotto attacco in quanto bevanda alcolica, e gli esperti sono concordi nel prevedere che se ne consumerà sempre meno. Non solo per questioni di salute, come preciserà nelle prossime pagine la Master of Wine Jancis Robinson: «Anche per la competizione serrata di birre artigianali e cocktail». E infatti la managing director di Vinitaly International Stevie Kim si è chiesta in che modo i produttori possano reggere il colpo e avvicinare i giovani. Poi: il cambiamento climatico ha sballato ogni certezza. «Nemmeno i più pazzi ottimisti avrebbero immaginato che si potesse fare vino in Estonia o nel Gabon», scrive la Master of Wine Julia Harding nell'ultimo *The Oxford Companion to Wine*. Ma se da un lato si ampliano le zone in grado di accogliere la vite, dall'altro le alluvioni, le gelate, la siccità hanno messo in difficoltà i Paesi storicamente vocati. Quest'anno la produzione mondiale è calata del sette per cento, raggiungendo il livello più basso dal 1961, secondo l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino. La Francia è di nuovo al primo posto, sfilando lo scettro all'Italia, che ha registrato un meno 12 per cento. Non è per forza un male, viste le eccedenze che tanti produttori hanno ancora in cantina. Ma di certo ogni vendemmia è una scommessa. Anche i trend globali di consumo vanno in direzioni opposte. C'è interesse per i rossi freschi e i vini «nolo», *no alcohol* o *low alcohol*, ma poi le bottiglie con il mercato più ampio sono spesso quelle muscolari di vent'anni fa. Tra queste ambivalenze, l'Italia sembra avere molte frecce al suo arco: Monica Larner, *wine critic* di *The Wine Advocate*, prevede una riscossa dei nostri bianchi da invecchiamento. E Walter Speller, del team di Jancis Robinson, plaude alla miriade di denominazioni nazionali: «Non semplificatele. Più una bottiglia rappresenta un territorio, anche minuscolo, più guadagna in valore». Un tema serio, dato che il vino italiano all'estero costa ancora la metà di quello francese. Da notare anche che, a fronte di una riduzione dei consumi globali, non si ferma l'impennata dei *fine wines*, i vini d'alta gamma. Un settore mai in crisi, come dimostra il nostro viaggio in dieci grandi cantine di altrettanti ristoranti italiani. Cosa fare, dunque? Lato produttori: «Meno vino, ma eccellente», dice Harding. Lato consumatori: «Essere curiosi: appena si impara una cosa nuova, si beve con più gioia». La chiave, insomma, rubando l'espressione al presidente di Unione italiana vini Lamberto Frescobaldi, è un «approccio culturale» al vino. Moderazione nel consumo, emozione nel bicchiere. Perché ogni calice è un'alchimia tutta da cogliere.

«SAN DOMENICO», IMOLA (BOLOGNA)

Quasi 18 mila bottiglie di vino e 350 etichette di distillati sono conservate fra le gallerie del '400 sotto il ristorante due stelle Michelin dello chef Max Mascia. Il responsabile è il sommelier Francesco Cioria. Fra le chicche? I Cognac di epoca napoleonica

VIAGGIO

Migliaia di bottiglie stoccate nel tempo per un valore di svariati milioni di euro: alla scoperta di dieci tra le più importanti cantine dei grandi ristoranti italiani E delle storie che i loro responsabili custodiscono con amore

di **Alessandra Dal Monte** e **Gabriele Principato**

«ENOTECA PINCHIORRI», FIRENZE

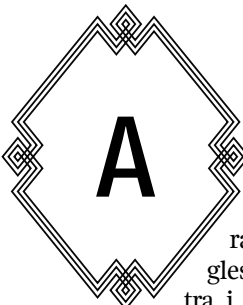
Tremila etichette, 80mila bottiglie, la cantina occupa tutto il perimetro del palazzo in cui si trova il ristorante tre stelle Michelin. Tra i tesori più pregiati un Château d'Yquem 1896, prezzo su richiesta. Il responsabile è Alessandro Tomberli

«DUOMO», RAGUSA

Sono 11mila le bottiglie, per un valore che supera il milione e mezzo di euro, conservate nei cunicoli di Palazzo La Rocca nella cantina dell'insegna due stelle Michelin dello chef Ciccio Sultano. La responsabile è da due anni la sommelier Michela Vitale

«DON CAMILLO», SIRACUSA

Circa 500 etichette e 7mila bottiglie, per un valore che si aggira attorno ai 900mila euro. Il responsabile è Enzo Amoruso, da vent'anni sommelier del ristorante stellato. Una carta ricca di verticali: dal Sassicaia ai Riesling e gli Etna bianchi

NEI CAVEAU DEL VINO

Alla **«Pergola»**, il ristorante tre stelle Michelin dell'Hotel Cavalieri di Roma, si ricordano ancora di quella coppia di clienti inglesi che, per scoprire le differenze tra i cru bordolesi della leggendaria annata 1982, spesero trentamila euro per sei bottiglie, bevendo a malapena un calice di ciascuna. A raccontarlo è lo chef sommelier **Marco Reitano**, 50 anni, in servizio dal 1995 e creatore di quel tesoro da 80mila bottiglie (e sei milioni di euro di valore) conservato in 300 metri quadrati nel sottosuolo dell'albergo. La carta dei vini della «Pergola» è probabilmente tra le più monumentali d'Italia: divisa in due tomi, uno dedicato solo alle bottiglie nazionali e un altro a Francia e resto del mondo, include anche Paesi che non si vedono spesso come Cina, Marocco, Uruguay, Paraguay. «E poi i "saranno famosi" italiani, i vini che diventeranno di tendenza tra due-tre anni, frutto della nostra continua ricerca», spiega Reitano. Esempi? «Gattinara, Velletri, Grillo, Inzolia... Il percorso vini abbinato ai piatti non esiste, lavoriamo al calice ma personalizziamo tutto: il nostro servizio punta sull'esclusività». E vale quasi il 40 per cento del fatturato del locale. «Il business cresce, i clienti stappano sempre di più». In un mondo in cui il consumo di alcol sta gradualmente calando, c'è un mercato che non è in crisi: quello dei *fine wines*. Lo dimostra questo viaggio in dieci cantine di alcuni tra i ristoranti più importanti d'Italia. Veri e propri caveau del vino, templi del buon bere in cui una clientela selezionata (e assetata) si reca per assaggiare etichette prestigiose, antiche, spesso introvabili altrove.

Percorsi al calice e antichi tesori

Alla tristellata e leggendaria **«Enoteca Pinchiorri»** di Firenze lo storico maître e direttore di sala **Alessandro Tomberli**, 56 anni, ripensa con emozione a quell'ospite australiano che dopocena, durante la visita in cantina — tremila etichette, 80mila bottiglie — nota una magnum di Krug del 1961, la fa mettere in fresco e la offre a tutta la squadra. Conto: novemila euro. Gli estremi qui vanno dai 50 euro di un Gewürztraminer dell'Alto Adige al prezzo su richiesta di uno Château d'Yquem 1896. «Oltre alle bottiglie, i clienti amano le nostre degustazioni al calice, possibili in diverse formule: grandi vini italiani o grandi vini di Borgogna, dei mix "a scacchiera" e le nuovissime "Pinchiorri experience", serate su prenotazione in cui abbiniamo tre vini speciali ad altrettanti piatti». Tanta la ricerca di chicche nazionali: «Ultimamente, Verdicchio di Jesi, Vernaccia di Oristano e Carignano». In Maremma **Andrea Menichetti**, 44 anni, da sei gestisce la cantina di 200 metri quadrati avviata da suo padre Maurizio negli anni Settanta. Siamo da **«Caino»**, due stelle Michelin: oltre 2.500 etichette, 24mila bottiglie, 2,5 milioni di euro di

«CAINO», MONTEMERANO (GROSSETO)

Oltre 2.500 etichette, 24mila bottiglie e un valore di 2,5 milioni di euro gestiti da Andrea Menichetti, figlio del fondatore Maurizio. Duecento metri quadrati di grotta naturale di fronte al ristorante bistellato. La chicca? Romanée Conti, 30mila euro

«CRACCO», MILANO

La cantina del ristorante stellato in Galleria dello chef Carlo Cracco conserva oltre 10mila bottiglie. Il responsabile è il sommelier Gianluca Sanso. Tra le chicche? Un raro Musigny 2015 di Domaine Leroy, oltre 60mila euro di valore

LO SPECIALE/IL REPORTAGE

«ANTICA BOTTEGA DEL VINO», VERONA

Creata da Severino Barzan e da dieci anni gestita da Luca Nicolis, la cantina del ristorante di proprietà delle famiglie storiche della Valpolicella contiene 4.500 etichette e 20mila bottiglie, per un valore complessivo di tre milioni di euro

«LA CIAU DEL TORNAVENTO», TREISO (CUNEO)

Sono 70mila le bottiglie conservate nella cantina del ristorante una stella Michelin dello chef Maurilio Garola. Un tesoro enologico con una grande profondità fra le eccellenze piemontesi e francesi. È un punto di riferimento in Langa

valore. Una carta dei vini da 125 pagine: «Ci chiedono tanta Borgogna, le grandi bottiglie italiane, dal Tignanello a Gaja. E molta Toscana, il nostro focus». Le perle nostrane da tenere d'occhio, secondo lui, sono i bianchi longevi: Trebbiano d'Abruzzo, Verdicchio e Timorasso. La bottiglia più cara? Un Romanée Conti da 30mila euro. «Tutti gli anni la vendiamo a clienti stranieri». All'**«Antica Bottega del Vino»** di Verona **Luca Nicolis**, 46 anni, dirige da dieci la cantina del ristorante di proprietà delle famiglie storiche della Valpolicella, creata a suo tempo da Severino Barzan. Circa 4.500 etichette, 20mila bottiglie, un valore di tre milioni di euro. «Andiamo dai 22 euro di un Custoza ai 20mila di un Richebourg Domaine Henry Jayer 1987. Ma i valori più alti li raggiungiamo con i distillati da 40-50 mila euro. Borgogna e Champagne le bottiglie più vendute, poi offriamo tanta scelta sul territorio di Verona. Lo scouting recente ci ha fatto apprezzare i bianchi salati campani e il Nerello Mascalese dell'Etna». Allo stellato **«Don Camillo»** di Siracusa il sommelier **Enzo Amoruso**, in sala dal 2003, gestisce circa 500 etichette, 7mila bottiglie e 900mila euro di valore. «La nostra carta è ricca di verticali: dal Sassicaia a Biondi Santi, dai Riesling agli Etna bianchi, puntiamo sulla profondità».

«I Sacri» e le acque rare

«Stappare vini di vecchie annate eccezionali è elettrizzante», racconta **Michela Vitale**, 33 anni, da due sommelier del **«Duomo»** di Ragusa, il ristorante bistellato Michelin dell'istrionico chef Ciccio Sultano. «Settimane fa abbiamo aperto un '88 di Krug, lo Champagne aveva un perlage perfetto». Il prezzo al cliente? 1.450 euro. «Il ricarico è molto ridotto, il vino è un'esperienza ed è bello venderlo», spiega. Sono 11mila bottiglie — con un valore che supera il milione e mezzo di euro — quelle che si trovano nei cunicoli sotto Palazzo La Rocca. «Qui a una temperatura naturalmente perfetta ci sono chicche enologiche come Linsolita, la Malvasia secca di Casa Pedrani». Viene vinificata a Panarea in sole 1.500 bottiglie. E, poi, tanti francesi, fra cui i Pomerol di Château Petrus dal 2010. «Questi vini iper selezionati lo chef li definisce "I Sacri" e hanno un'apposita carta». Anche le bottiglie del **«San Domenico»** di Imola, due stelle Michelin, sono conservate in un dedalo di gallerie rinascimentali. «La zona dedicata al Brunello di Montalcino di Biondi Santi parte dagli anni '40. C'è anche la mitica 1955». La migliore annata del secolo scorso. «È capitato di stapparne una durante il Gran Premio di Formula 1: era ancora perfetta», racconta lo chef **Max Mascia**. «Qui, dove l'umidità è naturalmente perfetta, vi sono quasi 18mila bottiglie di vino e oltre 350 etichette di distillati». Il valore complessivo supera il milione e mezzo di euro. È il regno del sommelier **Francesco Cioria**. «Abbiamo anche distillati d'epoca napoleonica, soprattutto Cognac, da oltre 30mila euro». Alcuni sono proprietà di clienti. «Quando hanno desiderio di berli prenotano un tavolo». A **«La Ciau del Tornavento»** a Treiso (Cuneo) lo chef **Maurilio Garola** stappa circa 20mila bottiglie l'anno, delle 70mila che rendono la sua cantina una delle più preziose d'Italia. «Ogni anno ricerco e investo, perché i clienti che vengono nelle Langhe lo fanno prima di tutto per il vino, soprattutto gli stranieri», spiega. «Capita continuamente di stappare bottiglie rare, qualche giorno fa una coppia ha chiuso un pranzo con una bottiglia del '47 di Borgogno». Prezzo al cliente? 3.200 euro. «Al di là del valore, trovare clienti che capiscono i tesori che bevono è una soddisfazione, molti prenotano le etichette via email». A volte pure produttori. «Su alcune cantine andiamo così in profondità che abbiamo annate che non hanno più neanche loro in azienda». In Trentino, invece, ad Arco, lo chef **Peter Brunel** ha in cantina 1.500 etichette nel ristorante stellato che porta il suo nome, fra chicche e nomi blasonati. «Tre settimane fa due clienti abituali hanno scelto lo stesso menu degustazione (dedicato alle ricette di Gabriele d'Annunzio, *ndr*) ma ognuno ha preso una bottiglia per sé: un Sassicaia 2006 (800 euro) uno, un Ornellaia 2012 (650 euro) l'altro. Poi hanno condiviso un Masseto 2018 (1.300 euro)», racconta. «Ma i tavoli che preferisco sono quelli ai quali costruiamo esperienze sartoriali», spiega. «Abbiamo una selezione di bottiglie eccezionali che chiamiamo a stappare e raccontare i produttori stessi». Anche al **«Ristorante Cracco»** a Milano i clienti amano affidarsi. «Creiamo percorsi "liquidi" in cui entrano distillati, tè e persino acque rare», racconta il sommelier **Gianluca Sanso**. «Il nostro obiettivo è fare scoprire produttori poco conosciuti e zone vinicole insolite come la Transilvania». Nella cantina dello chef Carlo Cracco, da 10mila bottiglie, non mancano referenze celebri. «Coi vini di Bartolo Mascarello, ad esempio, partiamo dal '55, con Gaja dagli anni '70». Poi, ci sono rarità d'Oltralpe come Musigny 2015 di Domaine Leroy (60mila euro). «Un cliente ci ha mandato un assegno con tanti zeri da acquistare un monolocale per portarla a casa... abbiamo declinato: vogliamo stapparla al ristorante».

«LA PERGOLA», ROMA

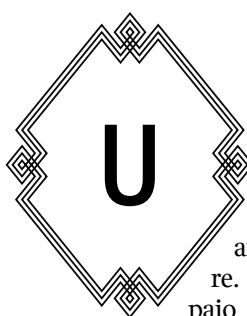
Due piani nel sottosuolo del ristorante tre stelle Michelin, 300 metri quadrati, 3.700 etichette e 80mila bottiglie, per un valore di sei milioni di euro. Il responsabile è Marco Reitano. La perla? Una magnum Romanée Conti 1988 da 60mila euro

«PETER BRUNEL», ARCO (TRENTO)

Sono 1.500 le etichette conservate nella cantina del ristorante una stella Michelin dello chef Peter Brunel. Fra queste anche una selezione di bottiglie ritenute «eccezionali» per cui vengono chiamati a stapparle direttamente i produttori

VIGNAIOLI, ENOLOGI, SOMMELIER, INFLUENCER: LE STORIE DELL'ANNO

INNOVATORI, I 15

di **Alessandra Dal Monte** e **Gabriele Principato**

Un software basato sull'intelligenza artificiale in grado di decidere dove tagliare la vite, per aiutare l'operatore a non sbagliare. Magari montato su uno speciale paio di occhiali. È il progetto a cui **Marco Simonit**, friulano, maestro di potatura conteso tra la Champagne e Bordeaux, celebrato sul *Financial Times* dalla Master of Wine Jancis Robinson per il suo approccio di estremo rispetto verso le piante, sta lavorando attraverso la startup 3D2cut: «Bisogna sempre minimizzare le ferite, solo così la vite può vivere a lungo e produrre bene», spiega. In Liguria la rinascita del Ruzzese, vitigno autoctono che nel '500 era uno dei preferiti di Papa Paolo III Farnese, recuperato da **Davide Zoppi** e dal marito **Giuseppe Luciano Aieta** a Bonassola: il loro bianco passito Diciassettemaggio di Cà du Ferrà sorprende per freschezza e acidità. Nel 2025 presenteranno anche un inedito bianco secco ottenuto da questo vitigno con la consulenza dell'enologa Graziana Grassini: farà oltre dieci mesi di affinamento in legno e un anno in bottiglia. «Queste uve raccontano un territorio aspro e verticale come quello del Levante — dicono —. E grazie alla resilienza rispetto al cambiamento climatico sono pronte a guardare al futuro». Esattamente come la sperimentazione sul vino «no alcol» di **Martin Foradori Hofstätter**, che per intercettare un'esigenza crescente ha creato la linea Steinbock Zero: una bollicina e un fermo dealcolati realizzati con una particolare tecnica che consente di mantenere intatti i delicati aromi dell'uva, in questo caso Riesling tedesco. «I miei alcol-free non fanno concorrenza ai vini tradizionali — spiega Hofstätter — e sono molto utilizzati nella mixology». In un mondo del vino che cambia velocemente, tra incertezza (pensiamo alle sfide del cambiamento climatico), nuove zone di produzione, la richiesta di competenze sempre aggiornate e stili di consumo in perenne evoluzione, chi sono gli innovatori? Secondo noi, coloro che con la propria storia individuale sanno affrontare tematiche di importanza universale. Dalla ricerca sui vitigni resistenti all'affinamento in mare, dal recupero di uve autoctone dimenticate alla comunicazione sui social, dall'enoturismo a nuove tecniche di vinificazione: ecco i protagonisti del mondo vinicolo contemporaneo secondo *Cook*. Quindici storie accomunate da impegno, futuro e dedizione.

Tappi a vite e vigneron eroici

C'è **Michele Jermann** che vuole abbattere i pregiudizi e i luoghi comuni sui vini chiusi con i tappi a vite in alluminio. «Sono cresciuto nell'azienda di famiglia in Friuli — racconta — dove questa tipologia di chiusura è stata testata dal 2003 e ne ho visto i benefici nei confronti del prodotto». Così ha deciso di fare lo stesso con i vini toscani insieme alla compagna professionale e di vita **Emanuela Tamburini**, titolare dell'omonima cantina estesa su 50 ettari nell'area del Chianti e di Montalcino. «Attualmente applichiamo questa chiusura a un Castelluccio Bianco e al rosato TJ, ma stiamo conducendo un studio sulla traspirazione per individuare le membrane più adatte da usare sui nostri rossi importan-

Marco Simonit è fondatore della Simonit&Sirch: si occupa di consulenza e formazione nella potatura della vite

Tagliare la vite significa ferirla: con il nostro metodo si minimizzano i danni

Roberta Ceretto è presidente e responsabile comunicazione dell'azienda vitivinicola di famiglia, fondata nel 1930

Arte, ristorazione, degustazioni su misura: così rendiamo indimenticabile la visita in cantina

Valentina Bardini è la sommelier del ristorante «Al gatto verde», aperto a Modena dallo chef tristellato Massimo Bottura

Raccontare la passione delle persone dietro ogni etichetta: questo è il mio compito in sala

Vera Lafranconi è l'enologa della cantina Arnaldo Caprai, in Umbria, famosa per la produzione di Sagrantino

Con la tecnica della «vinificazione integrale» proiettiamo il Sagrantino in una nuova era

Martin Foradori Hofstätter è dal 1992 alla guida dell'omonima azienda con vigneti in Trentino, Alto Adige e Germania

I miei alcol free, frutto di selezioni di Riesling tedesco, sono molto richiesti anche nella mixology

Dai vitigni resistenti coltivati in quota alle bottiglie «invecchiate» in mare, dal recupero di uve autoctone alle tecniche di potatura, dal servizio in sala smart alla comunicazione sui social, dall'enoturismo all'intelligenza artificiale
Ecco i pionieri del mondo vinicolo contemporaneo secondo *Cook*
Ad accomunarli, tre parole chiave: visione, futuro e impegno

VOLTI DEL 2023

ti da invecchiamento». Mentre in Sicilia, sull'Isola di Salina, **Luca Caruso** e **Natascia Santandrea** scommettono sulla viticoltura eroica per amore della Malvasia. Compagni nella vita e nel lavoro, lei si è forgiata il gusto nel ristorante di famiglia — «La Tenda Rossa», aperto nel 1972 in Val Di Pesa, vicino a Firenze —, lui, eoliano doc, ha affinato la sua passione da attento padrone di casa prestato alla sommellerie nel boutique hotel Signum a Salina, che ospita l'omonimo ristorante una stella Michelin guidato dalla sorella Martina Caruso. «Con Eolia vogliamo raccontare la pluralità di universi compressi nei pochi chilometri quadrati delle varie particelle dell'isola, piccoli appezzamenti con filari sistemati all'antica su terreni scoscesi, in cui si lavora ancora a mano». Eolia basa la sua produzione su un mosaico di vigna — che arriva fino ai 70 anni di età — composto da 6 ettari, frazionati in 13 particelle nei comuni di Malfa e Leni, rispettivamente nelle contrade di San Lorenzo e Valdichiesa, dove crescono uve autoctone dai 140 ai 500 metri sul livello del mare. Caratteristica che fa durare la vendemmia anche un mese. «Stiamo studiando in maniera approfondita queste contrade per valorizzarne le caratteristiche». Con l'aiuto quotidiano di Bernardo Ciriciofolo, talentuoso responsabile di produzione, e la consulenza dell'enologo Donato Lanati. «Dopo due Malvasie — una in purezza, Eolia V, e un'altra con una piccola percentuale di Catarratto e Insolia, Eolia M — ha debuttato il nostro Rosso CN, vendemmia 2020, al 90 per cento Corinto nero e il restante Nerello Mascalese e Cappuccio. E nel prossimo futuro arriverà un rosato». Sempre in Sicilia, in questo caso a Milo, nel versante Est dell'Etna, le sorelle **Carla, Michela e Paola Maugeri** hanno deciso di recuperare un vigneto abbandonato. «Solo uve autoctone come Carricante e Catarratto per assecondare la vocazione ai bianchi di questo lembo di terra. E del Nerello Mascalese per realizzare un rosato». Un progetto che ha permesso di preservare la biodiversità del territorio e recuperare 2,8 chilometri di muretti a secco in pietra lavica che segnano i 7 ettari della proprietà: un anfiteatro di fertili suoli vulcanici, 83 terrazzamenti distesi tra Contrada Praino e Contrada Volpare, nei sentieri del bosco di Milo, a 700 metri sul livello del mare, dove tutte le operazioni sono condotte a mano e a conduzione bio. C'è, poi, chi il territorio ha deciso di valorizzarlo con la sperimentazione di nuove tecniche. È il caso di **Francesco Perillo**, presidente di Cantina di Venosa, in Basilicata: azienda nata nel 1957, che oggi conta 350 soci con una superficie di 800 ettari. «Quello degli Underwater Wines è un progetto portato avanti con l'enologo Donato Gentile e riguarda l'immersione subacquea del nostro vino di punta, il Carato Venusio, un Aglianico del Vulture Superiore Docg 2013». Grazie alla tecnologia messa a disposizione dalla società di servizi ingegneristici Jamin Portofino, per sei mesi le bottiglie sono state cullate dalle onde sul fondale marino ligure, a 50 metri di profondità, a una temperatura stabile di circa 13-14 gradi. «Un affinamento subacqueo che ha permesso di ottenere un vino strutturato, elegante, che al palato risulta equilibrato, sapido, gradevolmente tannico e vellutato».

Esperienza e racconto

L'impegno nell'universo enoico va riconosciuto anche a chi questo mondo lo racconta quotidianamente. Arrivando, come nel caso di **Andrea Zigrossi**, trentenne, in arte @trotterwine, a oltre 300mila follower, sommelier e content creator tra i più seguiti sui social network in Europa nel settore. «La mia forza? È la

Mauro Giardini è l'anima di Villa Venti, azienda biodinamica romagnola che coltiva uve autoctone e frutti dimenticati

Il Centesimino, originario di Faenza, lo vinifichiamo in anfora con metodo ancestrale

Nicola Biasi, enologo, ha creato una rete di otto aziende vinicole che coltivano vitigni resistenti alle malattie fungine (Piwi)

Anche con i Piwi si possono fare grandi bottiglie, lo dimostra il mio Vin de la Neu a base Johanniter

Francesco Perillo è il presidente di Cantina di Venosa, realtà tra le più rinomate del Sud con più di 350 soci

Vogliamo portare innovazione in Basilicata, l'affinamento subacqueo è una nuova frontiera

Alicia Lini rappresenta la quarta generazione di Lini910, storica cantina produttrice di Lambrusco a Correggio, in Emilia

Abbiamo ricostruito la dignità del Lambrusco, ora lo serviamo come uno spumante importante

Stefano Inama produce in due zone del Veneto: Soave Classico, regno dei bianchi, e Colli Berici, da cui nascono i rossi

Prima di noi il Carmenère in Veneto era dimenticato, adesso è tra i rossi più apprezzati

LO SPECIALE/I PROTAGONISTI

Il Centesimino, uva faentina poco conosciuta, il Carmenère, arrivato da Bordeaux al Veneto e a lungo scomparso, il Piwi Johanniter in grado di produrre un ottimo bianco da invecchiamento. Il Lambrusco a cui ridare dignità, il Ruzzese ligure da far riscoprire, il Corinto nero di Salina protagonista di un progetto integrato: piccola guida selezionata alla biodiversità italiana

capacità di tradurre i tecnicismi del vino con la semplicità e la naturalezza di una chiacchierata fra amici, portando chi mi segue alla scoperta di bottiglie rare e cantine, fra storie e aneddoti dei miei viaggi in ogni parte del mondo». Da poco è uscito il suo primo libro *In un mondo di-vino* (Mondadori Electa), pensato per avvicinare i principianti a questo settore. Ma il racconto passa anche dall'esperienza diretta, e su questo ha lavorato negli ultimi 24 anni **Roberta Ceretto**, dell'omonima cantina delle Langhe, premiata quest'anno dalla classifica World's Best Vineyards come prima italiana, alla posizione numero 29: «Abbiamo cominciato a parlare di enoturismo quando nessuno faceva pagare un biglietto per entrare in una cantina. Dal 2009 ci siamo dotati di un'area degustazione e abbiamo puntato sulla visita come esperienza culturale a tutto tondo, con un team formato appositamente». Oltre ad assaggiare il vino, il visitatore può ammirare le opere d'arte contemporanea *site specific* realizzate ad hoc da una serie di artisti o andare a mangiare nei ristoranti delle famiglia («La Piola» e «Piazza Duomo» ad Alba). E presto arriverà un nuovo locale/enoteca accanto all'iconica cappella colorata di Sol Lewitt e David Tremlett a La Morra.

Varietà storiche e sperimentazioni

In Emilia, invece, la famiglia Lini è intenta a ridare dignità al Lambrusco, danneggiato dalla commercializzazione su larga scala degli anni Settanta come vino amabile. La quarta generazione di Lini910, rappresentata da **Alicia Lini**, sta rimettendo al centro la qualità: «Ricostruire è più difficile che costruire, ma questa è la nostra sfida», spiega. Il loro metodo classico Rosso Brut 2007 può competere con i grandi spumanti italiani. Lo stesso vale per il metodo Charmat. «Siamo un'azienda familiare da 300mila bottiglie — racconta — ma investiamo in tecnologia e sostenibilità come se fossimo dei big». Nella vicina Romagna **Mauro Giardini**, titolare dell'azienda biodinamica Villa Venti a Roncofreddo (Cesena), ha riportato in auge — fino a farlo arrivare in una carta importante come quella del ristorante "Al gatto verde" di Massimo Bottura, a Modena — un'uva autoctona faentina, il Centesimino, che vinifica in anfore interrate: «Il risultato è una setosità e una freschezza sorprendenti: merito del contatto con le bucce e della continua movimentazione del liquido», spiega. L'azienda è un'opera di biodiversità a cielo aperto, tra boschi, ulivi e frutteti di varietà dimenticate, dalla pesca Bella di Cesena all'albicocca Reale di Imola. E sempre «Al gatto verde» si incontra una delle migliori sommelier in circolazione, **Valentina Bardini**, classe 1995, responsabile della selezione vini, degli abbinamenti e dei cocktail. Un approccio entusiasta e molto efficace il suo: poche parole sul vino e sul produttore, ma quelle giuste. «Cerco un racconto magico ma credibile — spiega —. Per me è fondamentale conoscere bene le persone e le storie dietro a ogni bottiglia, per trasmettere emozioni e passione. Altrettanto importante è capire la persona che è seduta al tavolo e l'esperienza che sta cercando». Tra gli sperimentatori non si può non citare **Nicola Biasi**, enologo e creatore del Vin de la Neu, una chicca da mille bottiglie l'anno (che nel 2024 saliranno a 2.500): si tratta di un bianco pluripremiato, prodotto da uve Piwi — cioè resistenti — di varietà Johanniter in Val di Non. Una scommessa totale la sua: «Ho piantato un Piwi in un territorio in cui la produzione principale sono le mele, ma ho fatto bene, perché la Val di Non si è rivelata molto vocata e con il Vin de la Neu ho dimostrato che un bianco di qualità, longevo, si può benissimo fare con un'uva resistente. Anche se in Italia non sono ancora ammesse nelle Doc». Prossimo passo: una nuova cantina che aprirà alle visite. Lungimirante è stato anche **Stefano Inama** con il recupero di un vitigno, il Carmenère, dalla storia affascinante e misteriosa: «Originario di Bordeaux e arrivato in Veneto tramite i contadini emigrati di rientro dalla Francia, sembrava scomparso. In realtà gran parte del Cabernet Franc locale era Carmenère erroneamente registrato». Oggi Inama produce all'interno della Doc Colli Berici l'Oratorio di San Lorenzo, un Carmenère Riserva, e il Carminium, più giocato sul frutto. Freschi e longevi allo stesso tempo, sono una vera e propria gemma. Sempre nel mondo dei rossi, ma stavolta in Umbria, c'è il lavoro dell'enologa **Vera Lafranconi**, classe 1987, parte del team guidato da Michel Rolland da Arnaldo Caprai. L'obiettivo è portare il Sagrantino a un livello superiore di contemporaneità tramite tecniche sperimentali come la «vinificazione integrale»: le barrique vengono riempite con l'uva appena diraspata, in modo che il vino e il legno si fondano alla perfezione. Il risultato? Un'accentuata precisione aromatica.

Natascia Santandrea e Luca Caruso hanno fondato Eolia a Salina: vitigni autoctoni fino a 500 metri di altitudine

Sveliamo i tanti universi enologici, compressi nelle diverse particelle di terra dell'isola

Michele Jermann ed Emanuela Tamburini studiano come utilizzare il tappo a vite anche sui rossi importanti da invecchiamento

Vogliamo abbattere i pregiudizi e i luoghi comuni che ancora ci sono sui vini chiusi con tappi a vite

Davide Zoppi (a destra) e il marito Giuseppe Luciano Aieta, titolari della cantina Cà du Ferrà a Bonassola (La Spezia)

Raccontiamo la storia e il gusto del Levante ligure, un territorio aspro e verticale che però fa sognare

Carla, Michela e Paola Maugeri (da destra a sinistra) guidano il progetto vitivinicolo di famiglia a Milo, alle pendici dell'Etna

A Milo lavoriamo su un Etna diverso, concentrandoci solo su vitigni autoctoni lavorati a mano

Andrea Zigrossi, sui social network «Trotterwine», è fra i wine influencer più seguiti in Europa con oltre 300mila follower

Traduco i tecnicismi del vino con la semplicità e la naturalezza di una chiacchierata fra amici

MINIBAR

LA VODKA ICONICA FATTA DI SEGALE BIO

di **Gabriele Principato**

Sfaccettata, brillante, arriva per la prima volta in Italia Belvedere 10. Dal design iconico, la bottiglia è formata da un pezzo unico: cesellato e sviluppato in altezza su dieci livelli, in onore del meticoloso processo di produzione in altrettante fasi di questa vodka polacca realizzata solo con la rara e preziosa segale biologica Diamond Rye e contraddistinta da morbide e eleganti note di cocco, vaniglia e cacao.

Menzionato nel Don Giovanni, le sue radici affondano nel Trentino: deriva dal Teroldego e dal Pinot Nero. La scoperta? Grazie al Dna

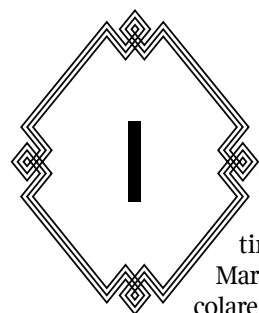
di **Luciano Ferraro**

IL MARZEMINO DI MOZART

A chi altri può venire in mente di paragonare i viaggi di Ulisse a quelli di James Bond per spiegare un vino? Solo al professor Attilio Scienza, il più narrativo tra gli studiosi della viticoltura. Lo ha fatto nel suo ultimo libro, *Raccontare il Trentino del vino*, volumone che firma con Rosa Roncador e Nereo Pederzolli. Con la tecnica dello storytelling, partendo da Ulisse e 007 («i parallelismi: le tante donne che incontrano; una bottiglia famosa, Dom Pérignon e il vino della Tracia; i luoghi famosi, l'Ade invece che Cortina»), i tre autori svelano il Trentino «anche raccontando come i nostri sensi interagiscano con esso». Assieme a Scienza si viaggia sulle tracce della storia: «Perché bere è un atto culturale, alla ricerca dei valori immateriali che non risiedono nel vino, ma nello spirito di chi l'ha prodotto». Seguendo questo metodo si arriva alle varietà autoctone. Come il Marzemino e la sua origine. Nonostante le recenti indagini genetiche, il mistero non è stato del tutto dissolto. Ma seguendo il Dna si è comunque riusciti a risalire ai possibili antenati, escludendo così le leggende. Una di queste indicava nella città di Merzifon, in Paflagonia, il luogo di provenienza del Marzemino: era il paese di Diomede, amico inseparabile di Ulisse. Niente da fare, il Marzemino ha come antenati genetici il Teroldego e il Pinot nero e come «fratellastri» il Refosco e la Corvina. Di sicuro Venezia ha avuto un ruolo centrale nel far conoscere il Marzemino in Europa. Ai ricevimenti del doge veniva servito in versione dolce per le pietanze d'ingresso. Ora il vitigno è protagonista soprattutto nella Vallagarina, tra le colline di Trento e la pianura. Una pianta vigorosa che viene coltivata con il metodo della pergola trentina. È in questa valle che arrivò il giovane Mozart, ospite della famiglia Lodron. «L'eccellente Marzemino» finirà poi in una delle sue opere più celebri, il Don Giovanni, grazie al libretto scritto dal veneto Lorenzo Da Ponte. «È elegante, gentile e dal tannino garbato, un concentrato di viola mammola, prugna e piccoli frutti — scrivono gli autori —, va gustato giovane, in Trentino è il vino quotidiano e della convivialità».

La sfida di Matteo Zed, direttore di «The Court» e del panoramico «Rhinoceros» a Roma, e del suo Negroni «banana e cioccolato»

di **Marco Cremonesi**

CHOCO BANANARONI

I l Negroni, mannaggia… Per noi semi anziani è stato il drink che ci ha tirato grandi, insieme al Martini. Ma nella sua spettacolare cavalcata in giro per il mondo, con la spinta di Campari che queste cose le sa fare, oggi è patrimonio dell'umanità. Bitter, vermouth e gin in parti uguali, nella sua forma basica, è forse la ricetta più facile. Però è poi difficilissima da migliorare. Per qualsiasi bartender è anche un bella sfida: creare il proprio Negroni. Un drink che, arrivati al ghiaccio, non faccia rimpiangere la trinità classica. Matteo Zed ne ha inventato uno dal nome che è uno scioglilingua: Chocobananaroni. Lui, evangelista dell'amaro italiano, è anche il direttore dello spettacolare «The Court» in faccia al Colosseo. E, ora, del «Rhinoceros», fascinosa terrazza nel cuore di Roma, a un passo dalla Bocca della Verità, in cui questo drink viene ordinato a camion. Banana e cioccolato, fin dalla più tenera infanzia. Non fosse altro che per le bananine Perugina di cui non si smetterebbe di ingozzarsi. La domanda è: con il resto del Negroni ci sta? Proviamo.

Occorre iniziare la sera prima. In un recipiente si mettono 300 g di banane spezzettate per un litro di vermouth dry. Se ne volete meno, scalate le dosi. Qui l'estrazione è a freddo: il recipiente dovete metterlo in freezer per una notte. Non dovrebbe ghiacciare, ma creare una sorta di sorbetto. Prendetelo, mettetelo in un panno fine e strizzatelo a fondo. Poi, strizzatelo un'altra volta. Se serve, conservate il vermouth alla banana in frigo. Per il gin, qui c'è una sola scelta possibile: l'affascinante PhD gin al cacao, nato da due ricercatori dell'Università di Salerno che ci rimandano alla Scuola di Salerno, gran madre della distillazione europea. Per il bitter, c'è sempre Sua Maestà il Campari, ma potrebbe essere l'occasione per provare un vanto italiano, il bitter Fusetti creato da Flavio Angiolillo. Ora che avete gli ingredienti, fate un Negroni. In un bicchiere (Old fashioned) con ghiaccio versate 45 ml di vermouth alla banana, 45 ml di PhD gin, 45 ml del bitter scelto. Mescolate dal basso all'alto due volte in più di quelle che fareste d'istinto e il drink è pronto. Matteo Zed ci aggiunge 3 spruzzate di bitter al cioccolato. Io avevo quello di The Bitter Truth ma, a mio gusto, si può saltare. Resta buonissimo.

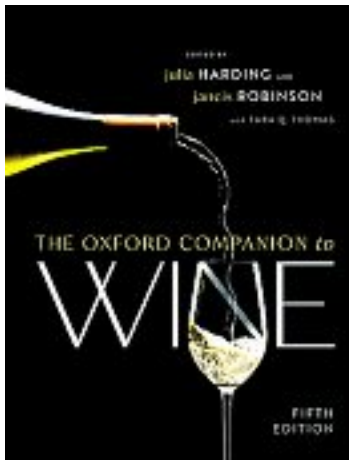
ILLUSTRAZIONI DI FELICITA SALA

Dalla «a» di Alto Piemonte alla «z» di zimologia (la scienza della fermentazione), gli autori Jancis Robinson, Julia Harding e Walter Speller raccontano «The Oxford Companion to Wine»

The Oxford Companion to Wine (Oxford University Press, 944 pagine, 58 euro) è una pluripremiata enciclopedia del vino pubblicata per la prima volta nel '94. Sotto, la fondatrice Jancis Robinson, la co-autrice di questa quinta edizione Julia Harding e il collaboratore per l'Italia Walter Speller. Qui accanto: i vigneti alle Azzorre

«VI SPIEGHIAMO TUTTO IN 4.489 LEMMI»

di **Alessandra Dal Monte**

Ci sono voluti due anni «di lunghe giornate e notti insonni» per aggiornare la quinta edizione del *The Oxford Companion to Wine*, monumentale enciclopedia del vino pubblicata per la prima volta nel 1994 da Jancis Robinson, Master of Wine, e oggi passata nelle sapienti mani della collega Julia Harding, anche lei Master of Wine. I nuovi lemmi introdotti rispetto alla versione del 2015 sono 272, i collaboratori interpellati — tra i quali, per l'Italia, Walter Speller — 267, le voci dedicate al nostro Paese 225 su un totale di 4.489. Dalle (inimmaginabili) zone del mondo in cui si impiantano vigne — vedi alla «e» di Estonia e alla «g» di Gabon — alle nuove tecniche di affinamento, dalle pratiche agronomiche ai trend di consumo, questo libro condensa lo scibile sul vino organizzandolo in ordine alfabetico. Viene dunque spontaneo chiedere all'autrice principale, colei che su designazione di Robinson ha curato il 50 per cento delle voci, lo stato dell'arte del settore: «Non è un momento facile — sintetizza Julia Harding —. Il cambiamento climatico ha avuto un impatto significativo sulle aree di produzione, sulla viticoltura, sulle malattie della vite, sulla vinificazione. Gli stili in auge tra i produttori per soddisfare certe fette di mercato, come "i rossi leggeri" o "i vini *nolo, no alcohol o low alcohol*", vanno in contrapposizione con ciò che accade in molte parti del mondo: l'aumento delle temperature rende più difficile produrre vini freschi e poco alcolici. Al contrario, l'uva in vigna è più zuccherina e dà più alcol. Per altro in un momento in cui l'alcol stesso è sotto attacco per questioni legate alla salute». Interpellata, la fondatrice del *Companion* Jancis Robinson è netta sul tema: «Tranne nei Paesi in via di sviluppo, dove il vino è ancora una novità, le persone ne berranno sempre meno. Non solo per la salute, anche per la crescente competizione di birra artigianale, distillati e cocktail. Quello che i produttori devono fare è presentare ottimi vini ai giovani consumatori in modi più amichevoli e più comodi, a partire dalla confezione: la bottiglia di vetro che necessita di cavatappi è un problema, meglio le lattine, più facili da aprire e con meno liquido dentro». In tutto questo come se la cava l'Italia? Secondo Walter Speller, *wine critic* del team di Jancis Robinson specializzato nei vini del nostro Paese, affatto male: «Si sta posizionando bene con i vini naturali, prodotti con uve autoctone, tecniche di vinificazione bio e tradizionali e un uso smart dei social media per comunicare. All'estero questa immagine si conosce meno perché domina un racconto legato a un certo establishment, ma in realtà in ogni regione c'è grande fermento. Quello che l'Italia non deve fare, però, è semplificare il proprio sistema di denominazioni: il vino eccellente è quello che rappresenta con più puntualità un territorio. Ancora meglio se minuscolo: solo così si riesce ad aumentare il valore di una bottiglia».

CIBO E CINQUE SENSI
L'ATLANTE DEI VINI INSOLITI

Vendemmie notturne, di Capodanno, doppie vendemmie. Vini della pace che raccolgono più di 600 vignaioli da tutto il mondo. E ancora, viti alte 15 metri in Italia e in Portogallo, i vini di ghiaccio del Québec e quelli del deserto del Gobi. Pierrick Bourgault, antropologo, ingegnere agricolo e autore di questo volume, ha viaggiato in tutto il mondo per 30 anni, raccogliendo storie tutt'altro che ordinarie. *(Jonglez, 160 pagine, 25 euro)*

ABBECEDARIO
STORIE DI VIGNAIOLI INDIPENDENTI

Che cosa ispira chi vuole diventare vignaiolo? Questo brillante racconto, con i testi di Davide Longo e le illustrazioni di Guido Scarabottolo, lo spiega attraverso una sorta di «vademecum» del vignaiolo perfetto, tra la passione per il vino e il desiderio di proteggere il territorio e tramandare la tradizione. *(Corraini Edizioni, 96 pagine, 14 euro)*

LA GUIDA/1
VITAE 2024

Quella del 2024 è l'edizione dei grandi numeri: 900 degustatori, 2.354 cantine scelte, 12.000 vini recensiti su 25.000 bottiglie selezionate. Un compendio di dati, nozioni ed esperienze immenso, che si aggiorna e si ampia vendemmia dopo vendemmia. Quest'anno, con tre nuove segnalazioni: Progetto Green, per le aziende con un profilo sostenibile; Virtus Loci, che segnala i luoghi di valore storico; Vino Passepartout, per vini particolarmente versatili negli abbinamenti. *(Associazione Italiana Sommelier, 1.328 pagine, 35 euro)*

LA GUIDA/2
CANTINE D'ITALIA

Un viaggio attraverso le cantine, iveri luoghi del vino. Ma anche attraverso le storie delle persone che ne animano i territori, perché dietro a un grande vino c'è sempre un progetto importante, un progetto che merita di essere raccontato. Per ogni cantina una pagina ricca di notizie, dall'anagrafe aziendale ai dati sulla produzione, fino ai referenti da contattare. Per raccontare davvero tutta una storia. *(Go Wine, 576 pagine, 18 euro)*

LA GUIDA/3
LE 100 MIGLIORI BOTTIGLIE

Un omaggio alla capacità di piccoli e grandi produttori di fare squadra, percorrendo strade comuni. Dall'esaltazione della biodiversità alle tecniche per preservare le aree boschive. Il libro della firma enoica del *Corriere* Luciano Ferraro e di uno dei *wine critic* più influenti a livello internazionale, James Suckling, racconta il nuovo «Rinascimento dei vignaioli», passando per curiosità e storie singolari. E raccontando un patrimonio impareggiabile. *(Rcs MediaGroup, 12,90 euro)*

G. Ar.

DISUERI
CUSUMANO

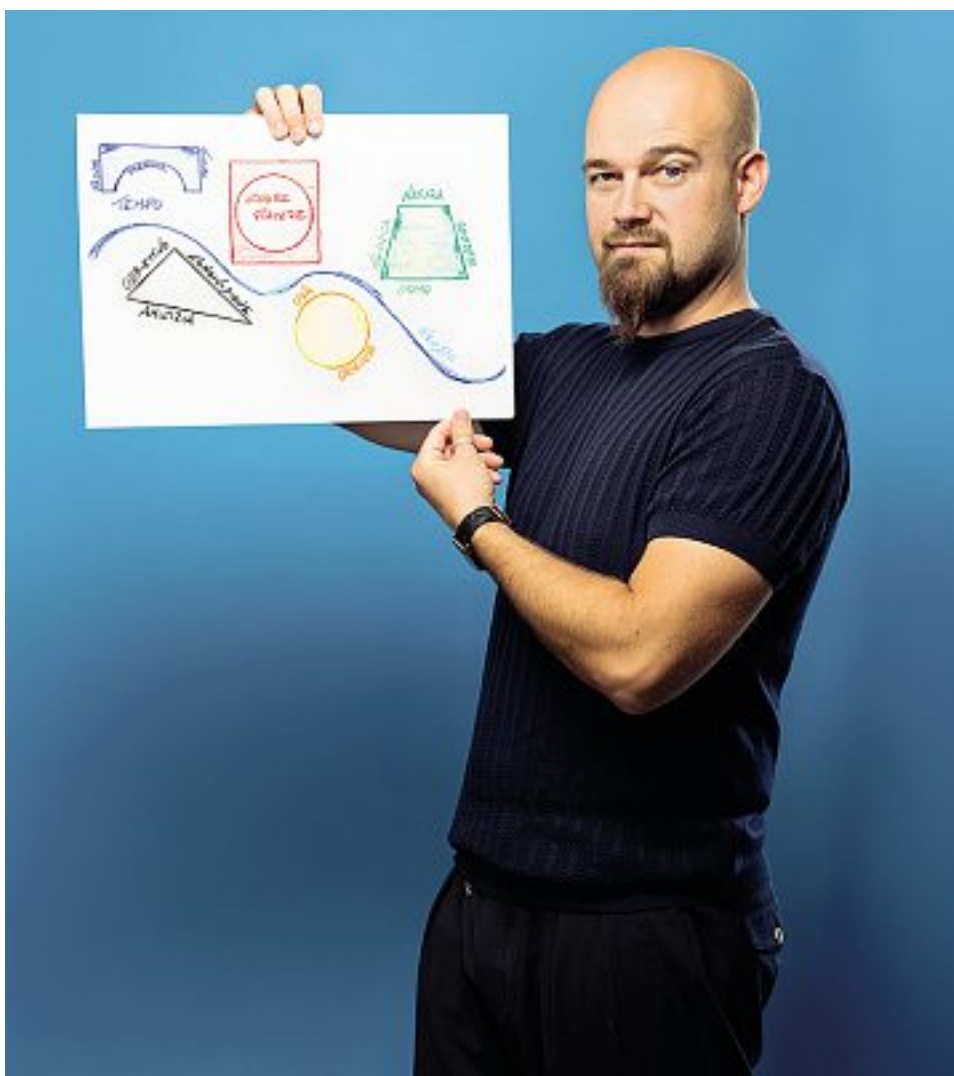
PODCAST & CO

CHE FINE HA FATTO RUDY?

di **Benedetta Moro**

Si era guadagnato la fama di grande esperto. Apparentemente credibile — le sue bottiglie furono battute all'asta per milioni di dollari —, Rudy Kurniawan (*in foto - Getty*) è passato alla storia come il primo condannato in Usa per aver falsificato del vino. Arrestato nel 2012, è uscito dal carcere nel 2020. Ma oggi Rudy che cosa fa? La risposta nella puntata 153 di Wine Enthusiast podcast.

L'enologo trentino ha appena lanciato Flow, prima bottiglia della sua linea di vini «temporary»: «Vado a caccia di uve antiche e vigne abbandonate, vinifico in affitto: così si diventa produttori smart»

Classe 1982, Andrea Moser ha lasciato quest'anno il suo incarico di direttore della cantina di Caldaro per dedicarsi a consulenze e ad «AMProject», un nuovo modo di fare vino: niente è di proprietà, le vigne e la cantina sono in affitto. La prima etichetta, Flow, esce in 726 bottiglie

ANDREA MOSER

di **Alessandra Dal Monte**
foto di Gabriele Galimberti

Flow è nato nella sua testa cinque anni fa, quando si è imbattuto in una vigna di ottant'anni abbandonata da 40, ad Anghiari, nell'Aretino, al confine con l'Umbria. «Era la classica vigna di una volta a viticoltura mista: c'erano le uve bianche vicine a quelle rosse, perché un tempo in Toscana i bianchi si usavano per alleggerire i rossi. La proprietaria conferiva le uve ad altri produttori e voleva espiantarla, io le ho chiesto di non farlo, promettendo che me ne sarei preso cura di persona», racconta Andrea Moser, classe 1982, enologo trentino originario di Mezzocorona, allievo di Franz Haas e Gianfranco Gallo che, dopo dieci anni da direttore della cantina di Caldaro, la più grande cooperativa vinicola altoatesina con 590 soci e 440 ettari di vigneti, ha deciso di mettersi in proprio. Ora fa il consulente e il «vignaiolo errante», cioè produce vini senza possedere né campi né cantina. Flow è la prima bottiglia firmata «AMProject», la sua innovativa linea di «temporary wines»: il vino come pop-up, che una volta viene da un luogo e un'altra volta da un altro. Dopo Flow, un uvaggio di Trebbiano, Canaiolo bianco, Vermentino e Malvasia prodotto in sole 726 bottiglie, Moser sta già lavorando a un Pinot bianco e a un Pinot nero nell'area di Caldaro. Un cambio di paradigma notevole per un produttore: di solito i *winemaker* sono legatissimi, fin quasi all'ossessione, per il proprio terroir. Ma è esattamente qui che sta il significato profondo di questa iniziativa: «I valori di un vignaiolo si possono esportare: la natura, l'origine, l'ingegno, il tempo, la condivisione di idee e di competenze nel gruppo di lavoro, la bellezza... non sono propri di un solo luogo». Il modello a cui Moser si è ispirato è quello dei *custom crush* americani, cioè vini prodotti senza infrastrutture di proprietà: «Un sistema che si usa molto in California, dove le uve della Napa Valley possono essere trasformate e imbottigliate a Sonoma. Nel caso di Flow, le uve toscane sono state lavorate in Trentino, in un impianto che ho preso in affitto: il problema è che così, in Italia, si perde la possibilità di utilizzare le denominazioni Doc o Igt. Flow è dunque un vino da tavola». Con posizionamento premium: al consumatore costerà circa 60 euro. Affinamento in anfora tecnica di gres, solo in piccola parte in legno, note salate che ricordano il Riesling con un tocco di macchia mediterranea. Modalità di vendita mutuata dalla Francia: *en primeur*, su prenotazione, oltre che online. Insomma, un mix di modelli internazionali per un vino estremamente locale e identitario. Qual è il messaggio? «Investire in vigne ad alto potenziale che però sono abbandonate o non valorizzate, recuperare varietà autoctone e antiche, dimostrare che una cantina può fare business anche affittando i suoi spazi ad altri». Ecco il vino smart, dal processo snello. Ma non per questo meno preciso: Moser, forte dei suoi nove anni di enologia (diploma all'istituto di San Michele all'Adige e laurea), allegherà alle bottiglie anche le analisi chimiche di Flow. Perché dietro al flusso creativo c'è sempre la tecnica.

OGGETTI

di **Redazione Cook**

BARRA MAGNETICA

DESIGN

Van Berkel, marchio storico del Made in Italy, ha lanciato sul mercato una nuova barra magnetica per coltelli. Un oggetto dal design moderno e raffinato, perfetto per aggiungere un tocco di eleganza alla propria cucina senza dimenticare la funzionalità.

BILANCIA A CUCCHIAIO

EQUILIBRIO

La bilancia digitale a cucchiaio Delicia è uno strumento utile per pesare in modo veloce e pratico fino a 300 grammi di ingredienti come farina, zucchero, spezie, panna e burro. L'estremità, realizzata in plastica dura, è removibile e si può lavare in lavastoviglie.

CANTINETTA

COMANDABILE

La Wine Bank 50 Serie 7 di Haier permette di conservare la propria collezione domestica di bottiglie di vino in casa nelle stesse condizioni di una cantina professionale. Larga appena 50 centimetri, si connette al wi-fi di casa: ogni funzione è infatti controllabile da remoto tramite smartphone

FRULLATORE PORTATILE

RICARICABILE

Con il Blendjet 2 si possono realizzare smoothie, margarita, frullati o frappé ovunque si voglia, mentre ci si trova fuori casa per una passeggiata o durante una pausa in ufficio. Leggero e compatto, si ricarica come un qualsiasi telefono, tramite l'entrata USB-C, e ha un'autonomia che dura per oltre 15 miscele.

CIOTOLA COPERTA

PRECISIONE

Ikea propone una ciotola corredata di un'ingegnosa copertura paraschizzi, un'ottima soluzione per chi vuole realizzare ricette golose ma senza sporcare il piano di lavoro della cucina. Questo grazie a un'apertura centrale dove inserire i bracci della frusta elettrica e a un beccuccio sul bordo con cui versare agevolmente il contenuto.

LA CANTINA

di **Redazione Cook**
illustrazione di Felicita Sala

ANIMAETNEA
ANIMARDENTE 2020

Territorio: Etna, Contrada Santo Spirito di Passopisciaro, Sicilia
Uve: Nerello mascalese
Vino ricco con richiami floreali e note di confettura di ciliegie. Al palato è strutturato ma fresco.

FRECCIANERA FRATELLI BERLUCCHI
BRUT 25 BLANC DE BLANCS DOCG

Territorio: Lago d'Iseo, Franciacorta
Uve: Chardonnay
Frutto di terreni calcarei e sabbiosi, è armonico e piacevole grazie alla sapiente unione di diverse annate.

BELLUSSI
GRANDE CUVÈE EXTRA DRY

Territorio: Veneto
Uve: Glera, Chardonnay, Riesling, Pinot bianco
Spumante corposo ed elegante con un bouquet equilibrato. Adatto in ogni contesto.

BERTANI
OGNISANTI DI NOVARE 2021
Territorio: Valpolicella
Uve: Corvina veronese, Rondinella
Rosso color rubino ricco di sentori di frutta fresca e spezie. Al palato è bilanciato con tannini mordaci e un finale sapido.

ST. MICHAEL EPPAN
SAUVIGNON SANCT VALENTIN 2022

Territorio: Trentino – Alto Adige
Uve: Sauvignon
Si presenta al naso con un bouquet di frutta gialla, uva spina, fiori di sambuco e ribes maturo.
In bocca è caratterizzato da un'acidità croccante, garbata corposità ed elegante pienezza.

CECCHI
VALORE DI FAMIGLIA CHIANTI CLASSICO

Territorio: Castellina in Chianti
Uve: Sangiovese
Elegante ed equilibrato, in bocca è vellutato e avvolgente, con leggera sapidità e un finale persistente.

CESARINI SFORZA
AQUILA REALE TRENTODOC RISERVA 2013

Territorio: Trentino
Uve: Chardonnay
Elegante, strutturato e con una piacevole acidità, l'aroma rimanda alla frutta candita con note di piccola pasticceria e finale lievemente agrumato.

CONSORZIO VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Territorio: San Gimignano, Toscana
Uve: Vernaccia di San Gimignano
Bianco che nasce in terra di rossi, può essere prodotto solo sul territorio di San Gimignano. Perfetto con pesce, verdure e formaggi.

LE ETICHETTE

ALTA MORA CUSUMANO
ETNA ROSSO DOC
Territorio: Castiglione di Sicilia
Uve: Nerello Mascalese
Ha note di mora, mirtillo e ribes e richiami speziati e minerali. Il gusto è elegante e secco.

FERRARI TRENTO
FERRARI PERLÉ 2017, TRENTODOC
Territorio: Trentino
Uve: Chardonnay
Millesimato dal perlage fine e persistente, è fresco e avvolgente in bocca. Al naso ha ricordi di frutta, pan di Spagna e note mielate.

BERLUCCHI
FRANCIACORTA '61 ROSÉ
Territorio: Franciacorta
Uve: Pinot Nero, Chardonnay
Ha note di frutti di bosco e profumi di lieviti. Ideale per aperitivi o con primi saporiti, formaggi e crostacei.

LAURENT – PERRIER
CHAMPAGNE GRAND SIÈCLE N°26
Territorio: Champagne
Uve: Chardonnay, Pinot Noir
Champagne dal gusto minerale e persistente, si abbina a piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche.

LUNGOPARMA
BIANCO REALE
Territorio: Emilia – Romagna
Uve: Malvasia di Candia Aromatica
Corposo e con note di fiori bianchi, ha buona acidità al palato. Ideale per aperitivi, con pesce e salumi.

MASI
COSTASERA AMARONE CLASSICO 2018
Territorio: Valpolicella Classica
Uve: Corvina, Rondinella, Molinara
Vino da meditazione strutturato e gentile, ottimo con carni rosse e formaggi.

MASOTTINA
R. D. O. PONENTE BRUT 2022
Territorio: Conegliano Valdobbiadene, Rive di Ogliano
Uve: Glera
Caratterizzato da leggere note speziate, ha fragranze floreali e sfumature minerali al palato.

NINO NEGRI
5 STELLE SFURSAT BLACK STAR
Territorio: Valtellina
Uve: Nebbiolo
Al naso dona fiori, spezie e nuance balsamiche. In bocca è bilanciato, con note di frutta e finale sapido. Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

PASQUA
HEY FRENCH
Territorio: Monte Calvarina, Zona del Soave, Veneto
Uve: Garganega, Pinot Bianco e Sauvignon
Complesso e strutturato, è ideale per l'invecchiamento. Ha note floreali e intensa mineralità.

RUFFINO
RISERVA DUCALE ORO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG
Territorio: Castellina in Chianti
Uve: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e vitigni complementari
Strutturato e di buona acidità, ha note di ciliegia, prugna e violetta e sentori di eucalipto, cioccolato e pepe nero.

MESA
BUIO CARIGNANO DEL SULCIS DOC
Territorio: Sulcis, Sardegna
Uve: Carignano
Vino giovane, con tannini mordaci ma non aggressivi e note fruttate e balsamiche. Ottimo con primi saporiti, tonno e carni rosse.

SARTORI DI VERONA
MARANI IGT 2021
Territorio: Colognola ai Colli, Veneto
Uve: Garganega
Bianco equilibrato con fragranze di frutta e note di miele. Si abbina bene a risotti, carne bianca, pesce e formaggi a media stagionatura.

VALDO
TENUTA PRADASE
Territorio: Cartizze
Uve: Glera, Verdiso, Bianchetta e Perera
Strutturato e minerale, ha profumi di ginestra, fragranze balsamiche e di agrumi. Indicato per un aperitivo o per accompagnare pasta all'uovo, pesce e carni bianche.

V8+
BRUNO PROSECCO DOC MILLESIMATO EXTRA BRUT
Territorio: Friuli-Venezia Giulia
Uve: Glera
Brut fresco con corpo leggero e perlage sottile, di ottima bevibilità. Si sposa con pesce e verdure in pastella.

3 COSE DA SAPERE

1

Nata a Salerno nel 1974, a 21 anni rileva la pizzeria del padre nel Lodigiano. Nel 2007 apre a Milano «Alice», stellato dal 2013 e dal 2014 all'interno di Eataly Smeraldo. Nel 2019 il locale cambia nome in «Viva Viviana Varese»

2

Oggi la chef ha due ristoranti a Noto, in Sicilia: «W Villadorata Country Restaurant» e «Viva il Bistrot». A settembre 2023 Varese ha aperto a Milano, in Porta Venezia, «Polpo Trattoria Vivace». A breve aprirà un fine dining a Dubai

3

Di recente ha chiuso le due pasticcerie «Io sono Viva», che confluiranno in un nuovo progetto. A gennaio 2024 inaugurerà nel capoluogo lombardo «Faak», locale aperto tutto il giorno tra colazioni, pizza e brace in zona Scalo Farini

VIVIANA VARESE

«In passato la stella è stata un'ossessione, puntavo alla seconda. Oggi farei anche senza, perché non ho più bisogno di quel tipo di riconoscimento. Infatti a gennaio 2024 apro a Milano "Faak" per ribellione: un locale che si pronuncia come una parolaccia, poiché voglio liberarmi dalle aspettative che si hanno su una cuoca Michelin. E qui mi rimetterò a fare la pizza»

di **Alessandra Dal Monte**
foto di Stefania Giorgi, producer Giulia Arnaldi

IL PERSONAGGIO

Qui sopra, la brigata del ristorante «Polpo»; sotto, da sinistra, le tapas del menu di «Polpo», la sala del locale e alcuni libri che la chef espone sugli scaffali; in basso a destra, cozze e mandorle con olio di melissa e limone

C'è un prima e un dopo nella vita di Viviana Varese. La pandemia. Prima: «Non avevo un debito, il mio ristorante stellato "Viva Viviana Varese" a Milano era tutto in positivo. Pensavo alla seconda stella». Dopo: «Ho chiesto prestiti per mezzo milione di euro per pagare i fornitori e gli stipendi dei ragazzi, e allora mi sono detta: se a 46 anni mi trovo in difficoltà come a 21, quando ho rilevato la pizzeria di mio padre a Orio Litta (Lodi, *ndr*) e stavo sotto di un miliardo di lire, come minimo non ricomincio da uno. Ricomincio da tre». La Viviana Varese imprenditrice inarrestabile, chef con una visione manageriale, è nata nella primavera del 2020. Per diversificare e guadagnare si è inventata di tutto: il pop up sul lago di Garda nell'estate di quell'anno, le consegne a domicilio, le pasticcerie «Io sono Viva», nate nel 2021 e ora chiuse perché stanno per confluire in un nuovo progetto. I due ristoranti in Sicilia, a Noto, «Villadorata Country Restaurant» e «Viva Il Bistrot», guidati dai suoi ex sous chef Ida Brenna e Matteo Carnaghi. Che sono anche soci al 30 per cento, ma solo per i risultati: «Il rischio d'impresa me lo tengo io, è giusto così. Devo dire che la paura di sbagliare, di fallire mi tiene attiva. Ho capito adesso che prima della pandemia mi annoiavo». Di recente l'universo Varese si è ulteriormente allargato con l'apertura di «Polpo», subentrato a «Spica», nel frequentatissimo distretto di via Melzo, a Milano. Una trattoria di pesce anni Ottanta in cui la chef salernitana classe 1974 fa la sua cucina mediterranea, gioiosa e golosa. E poi tutto il comparto degli eventi: «I matrimoni indiani con la mia socia Ritu Dalmia, le grandi cene... sono un impegno enorme ma io mi diverto. L'anno scorso a Bangkok eravamo in 40 cuochi per 1500 persone, per me è una sfida». E un introito non da poco: «Gli eventi danno agio a tutta la struttura. Io ormai tengo meno per me e pago di più i ragazzi, altrimenti non restano. Investo molto sullo staff e reinvesto tutto quello che ho in nuove idee. Per me è fondamentale pensare al futuro, progettare. L'ho sempre

COZZE E MANDORLE CON OLIO DI MELISSA E LIMONE

INGREDIENTI

***200 g** di mandorle pelate, **100 g** di acqua, **1 kg** di cozze, **100 g** di melissa fresca, un limone biologico, **130 g** di olio extravergine di oliva*

Una specialità di pesce dal menu di «Polpo». Iniziate dalla crema, mettendo le mandorle pelate in un termomix e facendole frullare fino a creare una pasta. A questo punto, aggiungete l'acqua e continuate a mixare fino ad ottenere una crema liscia.
Per l'olio di melissa, invece, sbollentate la melissa sfogliata in acqua leggermente salata e raffreddatela subito immergendola in una ciotola di acqua fredda. Unite 100 g di olio extravergine di oliva e la melissa sbollentata in un mixer, frullate e filtrate il composto ottenuto con un colino.
Pulite con cura le cozze dalla barba, grattando energicamente il guscio con una paglietta di metallo e, in seguito, sciacquatele più volte sotto l'acqua, fino a che questa non risulterà limpida. Per essere certi che siano fresche, assicuratevi che tutte le conchiglie siano ben chiuse, che il guscio sia nero e lucente e che abbiano un leggero e gradevole odore di mare. Nel frattempo, mettete a scaldare 30 g di olio in una padella grande. Unite le cozze ancora chiuse e quattro cucchiai di crema di mandorle, poi coprite con un coperchio e cucinate per 4/5 minuti.
Disponete le cozze in un piatto fondo e guarnite versando sopra l'olio di melissa. Prima di servire, grattugiate sul piatto la scorza di limone accuratamente lavato, assicurandovi che questo sia biologico e che la buccia non abbia subito trattamenti chimici di alcun tipo.

Sopra, a sinistra uno chef del ristorante «Viva Viviana Varese» prepara del polpo, a destra la chef per le strade di Milano con Otto, il suo inseparabile bulldog inglese. Sotto, un piatto di pesce alla brace, tra le specialità del locale «Polpo»

TENTACOLI DI POLPO ALLA BRACE CON ERBE AROMATICHE

INGREDIENTI

***1.800 g** di polpo, **100 g** di olio extravergine di oliva, **10 g** di finocchietto, **10 g** di rosmarino, **5 g** di aglio (uno spicchio)*

Anche questo piatto viene dal menu di «Polpo - Semplicemente Pesce», la «trattoria vivace» che Viviana Varese ha inaugurato a Milano alla fine dello scorso settembre. Iniziate cucinando il polpo intero per un'ora e trenta minuti in acqua bollente non salata. Mentre è in cottura, in un pentolino a parte soffriggete l'olio extravergine di oliva con lo spicchio d'aglio. Lasciate che si insaporisca, poi toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare. Quando sarà freddo, aggiungete il finocchietto e il rosmarino precedentemente tritati.
Una volta che il polpo sarà cotto, tagliate la testa e i tentacoli. Mettete questi ultimi sulla brace e fateli arrostire per qualche minuto, circa 4/5, da entrambi i lati. Quando saranno cotti e avranno fatto la caratteristica crosticina dorata, disponeteli su un piatto e condite con l'olio extravergine di oliva insaporito con l'aglio e le erbe aromatiche.

fatto, anche da ragazza, quando "Il girasole", la trattoria-pizzeria di mio padre, era completamente da rinnovare. Io la disegnavo nella mia testa». Non è un caso che il menu attuale di «Viva», il ristorante stellato che si trova negli spazi di Eataly Smeraldo a Milano, si chiami proprio «Futuro». «Ho cambiato metà dei piatti perché ho fatto una riflessione sull'alta cucina — spiega la chef, con quel suo modo agitato e sincero di parlare —. In questo momento sta vivendo una flessione globale: le persone pensano che sia sufficiente nutrirsi bene e quindi preferiscono i bistrot e le osterie. Per una questione economica, ma anche di appeal. Quindi mi sono chiesta qual è lo scopo dell'alta cucina, e secondo me è più alto del semplice nutrirsi: serve a fare innovazione, a creare movimento attorno alle scelte agroalimentari. E soprattutto ha a che fare con l'estetica e con l'arte, ti dà un'esperienza che un altro tipo di locale non può offrire. Per questo ho scelto i bellissimi piatti in vetro colorato di Joan Crous, artista catalano che lavora a Bologna con la cooperativa sociale Eta Beta. E ho studiato delle portate che si sposassero nell'aspetto e nella forma con questo servizio. Chi va a cena in uno stellato deve vivere qualcosa di memorabile». A dire la verità, Viviana Varese dopo la pandemia era arrivata a una conclusione: «Io avrei fatto anche a meno dello stellato, avrei aperto un altro "Polpo". Ma le mie due socie e amiche, Ritu Dalmia e la chef messicana Zahie Tellez, mi hanno detto che sarebbe stato un errore perché "Viva" è il mio brand. La stella ti colloca in un circolo ristretto di ristoranti, e tutti ti chiamano perché ce l'hai. E infatti "Viva" c'è ancora, e in futuro sono pure previste delle novità. Io però sono cambiata, ho capito delle cose: ho capito che fortunatamente la mia creatività è sempre molto attiva e che quel tipo di riconoscimento non mi interessa più. Mi interessava prima del Covid, a lungo è stato un'ossessione. Ma quando si ha bisogno di queste medaglie esterne è perché si è insicuri. Pre-pandemia pensavo addirittura alla seconda stella, adesso non più perché per arrivare a quell'obiettivo devi sacrificare tanto. Io già mi sacrifico, dovrei chiedere ai ragazzi uno stress troppo grande. Anche in termini di investimenti: più persone in sala, una cantina più vasta, un certo tipo di arredi... e tutto questo poi lo devi far pagare al cliente. Io invece penso che oggi gli stellati debbano contenere i costi, ridurre il personale e ridurre i menu degustazione. Da "Viva", che adesso marcia al 50 per cento rispetto a quanto faceva prima del Covid, ho riportato i prezzi al livello del 2019 (100 e 160 euro i due menu degustazione, vino escluso, *ndr*). Li ho abbassati del 15 per cento. E nei prossimi mesi vorrei introdurre un menu a costo ancora inferiore, tipo 90 euro». Varese ha sempre avuto una visione inclusiva della cucina, sia verso i clienti, sia nella composizione delle brigate — «Volevo che fossero miste: uomini, donne, provenienze e religioni diverse. Oggi però c'è talmente poco personale che non mi posso più permettere di scegliere», spiega — sia nelle decisioni imprenditoriali. Nelle due pasticcerie «Io sono Viva» ha assunto e formato donne vittime di violenza domestica selezionate dall'associazione Cadmi (Casa delle donne maltrattate di Milano), progetto per il quale ha ricevuto il premio «Champions of Change» della World's 50 Best Restaurants. Ora «le ragazze», come le chiama lei, sono attive in altri suoi locali in attesa della nuova grande apertura. Che avverrà a gennaio 2024. Varese sorride, non vede l'ora: «È un anno che ho preso in affitto il posto, stiamo ultimando il cantiere, in zona scalo Farini a Milano, per la precisione in via Brescia. Si chiamerà "Faak - Cibo e vino a ribellione naturale". Un posto che si pronuncia come una parolaccia perché il messaggio è: faccio quello che voglio, non mi rompete le scatole. Mi volevo

IL PERSONAGGIO

CAVOLO VIOLA AVOCADO E ARACHIDI CARAMELLATE

INGREDIENTI

300 g di avocado (curato), succo di limone, ***150 g*** di ivoire, ***30 g*** di burro di cacao, ***375 g*** di panna, ***210 g*** di latte, ***7 g*** di gelatina, ***400 g*** di albume, ***335 g*** di zucchero, ***70 g*** di pasta di arachidi, ***45 g*** di albumina, ***3 g*** di sale, foglie di cavolo viola, ***430 g*** di acqua, ***175 g*** di arachidi, aceto balsamico, cavolo fermentato, burro di arachidi, polvere di dragon fruit

Ammollate la gelatina in 35 g di acqua. Fate bollire 160 g di latte ed emulsionatelo con l'ivoire e il burro di cacao. Unite 75 g di panna a filo e la gelatina. Mettete il composto in una sac-à-poche. Per la crema di arachidi, frullate insieme 300 g di panna, 50 g di latte, l'albume, 60 g di zucchero, la pasta di arachidi, l'albumina e il sale. Caricate un sifone con tre bombolette e spumate in un barattolo ermetico, appoggiandoci la guarnizione e il coperchio senza chiudere. Mettete sottovuoto al massimo, fino a che il tappo non si chiude a pressione. Abbattete e conservate a -18 gradi. Per le chips, prelevate dei fogli dal cavolo viola, sbollentateli 1 minuto e abbatteteli in acqua e ghiaccio. Coppateli e metteteli sottovuoto con acqua e zucchero, poi cucinateli nel roner a 85 gradi per tre ore. Scolate ed essiccate a 50 gradi per 12 ore. Tostate le arachidi in forno a 160 gradi per 20 minuti. Portate 30 g di acqua e 75 di zucchero a 118 gradi in padella. Caramellate le arachidi, poi fatele asciugare. Su un piatto create un cerchio di spuntoni di avocado, con al centro una julienne di cavolo fermentato. Mettete 4 arachidi, 4 gocce di aceto balsamico e mezzo cucchiaino di burro di arachidi. Spolverate con la polvere di dragon fruit. Adagiate 20 g di spuma di arachidi e terminate con la chips.

Sopra, Viviana Varese nel suo ristorante stellato «Viva», all'interno di Eataly Smeraldo; qui sotto, la sala del ristorante durante un momento della mise en place; in basso a sinistra il piatto avocado e cavolo viola

liberare dell'idea di dover fare le cose in una certa maniera perché sono una chef stellata. Volevo mettere tanti concetti insieme, adesso che invece aprono solo posti monotematici. "Faak" sarà aperto dalle 8 alle 23, si farà colazione, pranzo, aperitivo e cena. Ci saranno i nostri lievitati, ci sarà la brace, mia grande passione. I vini naturali scelti da Alessia Taffarel, che aveva già lavorato con me, poi ha fatto un'esperienza al "Contraste" e ora è tornata. E soprattutto ci sarà la pizza: io, chef stellata, mi metto fieramente a fare la pizza. Anzi, torno a fare la pizza: ricordiamoci che io nasco pizzaiola, a sette anni stavo accanto a mio padre nel suo locale e a 13 ero l'addetta alle pizze ufficiale. Mi piace l'idea di questo cerchio che si chiude». I prezzi? «Assolutamente popolari: margherita base a 7 euro. Poi si sale a seconda degli ingredienti. Ma voglio che le persone possano scegliere quanto spendere. Farò anche la pizza al padellino. Per me è l'evoluzione del bar-trattoria di una volta, con le vetrate su strada e tanta offerta». Sessanta coperti incluso il dehors. «Sarà un locale di quartiere, vissuto molto dai residenti». Ma non è tutto: presto Varese aprirà anche a Dubai un format di alta ristorazione, del quale avrà la consulenza. «Il mio lavoro è cambiato: viaggio, coordino, decido. Cucinare mi piace sempre e lo faccio, ma mi diverte molto anche questa parte di gestione». Ne ha fatta di strada da quando, bambina, è emigrata da Salerno al Lodigiano con i suoi genitori e due sorelle. «Fu terribile: all'epoca c'era un razzismo pazzesco nei confronti dei meridionali. È la cosa della mia vita che mi ha fatto soffrire di più. L'essere obesa (a 13 anni Varese pesava 125 chili, si è operata allo stomaco a 18, *ndr*), l'essere lesbica sono state le caratteristiche che mi hanno resa quella che sono. Ora mi sento fortissima, e non solo: giudico meno gli altri. Invece quel razzismo subito da piccola, quel sentirsi diversa e non all'altezza, mi ha segnato. Allo stesso tempo mi ha fatto diventare ambiziosa: io volevo farcela». A 17 anni, quando una compagna di scuola le chiede «Cosa vorresti fare da grande?», lei risponde: «Viaggiare per lavoro». «Ci sono riuscita: l'altra settimana ero a Mumbay con Ritu per un evento, guardavo la città dall'alto. È il posto in cui ho fatto la mia prima vacanza, a 24 anni, squattrinata. Esserci per lavoro mi ha dato una bella sensazione». Nella vita privata della chef ci sono l'amatissimo bulldog inglese Otto e la compagna di vita da dieci anni, Paola. «Lei è una persona molto matura, mi spinge a fare tutte le mie cose, anche se poi ci vediamo poco. È il mio opposto: equilibrata, razionale, abitudinaria. Stimolante dal punto di vista intellettivo. Non si arrabbia mai, mentre invece la rabbia fa parte di me, anche se con gli anni ho imparato a gestirla». Il carattere agitato, come lo definisce lei stessa, di Viviana Varese forse è legato alla sua unica, vera, paura: «Morire da artista. Povera. Sto facendo in modo che non succeda, ma nel caso penso che qualcuno mi darebbe ospitalità — ride —. Su questo sono fatalista: se dovessi perdere tutto tornerò a cucinare, un lavoro lo trovo...». Tra dieci anni Varese si immagina a Maiorca, circondata dalle amiche. «Non voglio mica stare in cucina fino a 80 anni, a un certo punto vorrei godermi un po' la vita». Rimpianti non ne ha. «I figli li ho voluti per un anno, poi per fortuna mi è passata, non credo di essere adatta. L'unico vero rimpianto è quando ingrasso troppo: mangio e mi pento, come i coccodrilli». L'unica cosa che le manca nella sua carriera è la tv: «Se mi chiamassero andrei subito. Quando ho fatto "La chef e la boss" nel 2014 ho avuto il locale pieno per un anno». Ogni tanto la madre la chiama dalla provincia di Lodi, e le chiede: «Ma come fai a dormire che sei piena di debiti?». «Io rido e le dico "mamma se non dormo come li affronto"?».

IL MENU DEL MONASTERO

IL CIBO CHE CURA L'ANIMA

Sull'isolotto di Mont Saint-Michel, in Normandia, sin dal Medioevo l'abbazia benedettina è un approdo sicuro per numerosi pellegrini, che un tempo chiedevano un pasto caldo. Mentre oggi cercano la pace, che ritrovano anche attraverso i piatti semplici e «spirituali» delle monache. Ospite di passaggio, la fotografa francese Laurence du Tilly è autrice di un libro che ci accompagna in questo luogo magico

di **Francesca D'Orazio**
foto di Laurence du Tilly

PIZZA DI POLENTA AI FUNGHI

INGREDIENTI

__1,5 litri__ d'acqua per una polenta soda (__2 litri__ per una polenta morbida), __500 g__ di farina di mais sottile, __1__ cucchiaio di erbe di Provenza (o timo), __50 g__ di formaggio di capra fresco, __300 g__ di funghi (champignon, finferli ecc.), __2__ spicchi d'aglio, __1__ noce di burro, __1__ cucchiaio d'olio d'oliva, sale

6 PERSONE

50 MINUTI

Quando l'estate volge al termine, i piatti più semplici e veloci lasciano il posto a preparazioni più articolate e cotture prolungate, come nel caso di questa ricetta. Le dosi per la polenta riportate nel libro sono abbondanti, pensate per più persone. Potete tranquillamente dimezzarle se siete in famiglia. Allo stesso tempo, potete aumentare le quantità di funghi e di formaggio. È una ricetta perfetta infatti per quando si hanno diversi ospiti, come accade spesso al monastero, poiché consente di preparare tutto in anticipo e mettere in forno poco prima di andare a tavola. Il consiglio è di disporre questa «pizza» in un bel piatto grande. Quindi, portate l'acqua a leggera ebollizione. Salate e versate la farina a pioggia, mescolando vigorosamente con una frusta. Appena l'acqua avrà assorbito la farina, sostituite la frusta con il cucchiaio di legno, aggiungete anche le erbe di Provenza e fate cuocere per circa 45 minuiti mescolando spesso. Spegnete il fuoco e versate la polenta su una pirofila da forno che potrà essere portata in tavola. Disponete il formaggio tagliato a pezzetti sulla superficie della «pizza». Intanto pulite bene i funghi. Tagliateli grossolanamente. Pelate l'aglio e sminuzzatelo. Fate sciogliere il burro in una padella con l'olio, aggiungete l'aglio e poi i funghi, salate. Cuocete a fuoco ben vivo per pochi minuti fino a quando l'acqua di vegetazione si sarà ritirata. Poi versateli sulla polenta. Scaldate il forno a 150°C e infornate la pizza per 10 minuti. Se la volete più dorata, potete allungare i tempi, fino a 20 minuti. Volendo, potete aggiungere del parmigiano grattugiato sopra il tutto. Gli amanti della polenta tradizionale, con crosta che si forma ai bordi del paiolo di rame, non rinunceranno mai al metodo tradizionale. Molti, invece, ricorrono alla polenta precotta, pur di non mescolarla in continuazione. Tuttavia, potete fare così: dopo aver versato la farina nell'acqua in ebollizione, non appena si sarà rappresa, date un'ultima mescolata e appoggiate un canovaccio ben sciacquato e strizzato. Sistemato il canovaccio, poggiate il coperchio, chiudete bene e proseguite la cottura per il tempo indicato. Per pulire il paiolo o la pentola in cui avrete cotto la polenta, lasciatela in ammollo in acqua per tutta la notte.

PER CELIACI

F FACILE

 LIGHT

V VEGETARIANA

T TRADIZIONALE

PERSONE

TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

Nell'abbazia che svetta sull'isolotto di Mont Saint-Michel (*in alto*), le sorelle preparano tante ricette legate in alcuni casi alla tradizione, tra cui i cosidetti «biscotti del pellegrino» (*qui sopra*), famosi per la caratteristica forma a conchiglia

Il crocifisso ligneo, essenziale nella sua forma, domina la stanza. Attraverso le finestre, la luce giunge chiara e luminosa, riflette il colore della spiaggia e del mare. Intorno alla tavola le mani sono giunte in una preghiera di benedizione e ringraziamento. È così che inizia il pasto all'abbazia di Mont Saint-Michel. Con una preghiera che placa l'animo, predisponendolo alla gioia di spezzare il pane e condividerlo. Siamo in Normandia e questo luogo, patrimonio Unesco, dal Medioevo non ha mai smesso di essere un'importante meta di pellegrinaggio. L'abbazia benedettina, dagli stili sovrastanti — dal carolingio, al romanico, al gotico — è un'oasi di pace e bellezza. Il profumo del mare arriva sin lassù e il mare è parte della vita del monastero, segnandola con il ritmo fluttuante delle sue maree; all'interno, invece, le regole, la preghiera, l'orto. Qui vive una dozzina di frati e di suore delle Fraternità monastica di Gerusalemme, ordine fondato a Parigi nel 1975. Due comunità autonome, unite da uno stesso ideale di povertà, castità e obbedienza. Tre volte al giorno si

IL MENU DEL MONASTERO

C

T

6 PERSONE

80 MINUTI

AGNELLO PRÉ-SALÉ ALLA SALVIA

INGREDIENTI

*3 finocchi, **6** cipollotti, **1** spalla d'agnello di pré-salé, **1** cucchiaino di cumino in polvere, **1** bouquet di salvia e rosmarino, **100 ml** di olio d'oliva, burro, sale, pepe*

L'agnello pré-salé è una specialità locale: qui gli animali pascolano liberamente nei prati della baia, che vengono ricoperti con regolarità di acqua salmastra grazie al mutare delle maree. Questo processo naturale dona un gusto unico all'erba e alla vegetazione di cui gli agnelli si nutrono. Il metodo di cottura utilizzato dalle sorelle del convento esalta tutte le note aromatiche della carne: dapprima si impiega il calore intenso per ottenere una rapida rosolatura che rende la carne particolarmente succulenta, poi quello ben più dolce del vapore, che consente anche di preservare meglio le sostanze nutritive. Si tratta di un metodo che può essere adottato anche per preparare altre tipologie di carne, a patto che si adeguino i tempi di cottura. Per un filetto di maiale di 600 g, legato, ad esempio, dopo una breve rosolatura occorrono all'incirca 35 minuti al vapore. Un petto di pollo intero, di circa 300 grammi e senza la pelle, invece ha bisogno di una cottura di circa 20 minuti al vapore dopo la rosolatura veloce. Un suggerimento pratico: cuocendo il pollo, potete evitare tante erbe aromatiche e piuttosto versare nell'acqua (da aggiungere a quella derivante dalla cottura al vapore) delle verdure come la cipolla, il sedano e la carota. In tal modo, otterrete anche del brodo, sempre utile in cucina. Perfetto per una minestrina o per un risotto. Come prima cosa, preparate la vaporiera. Se non la avete, potete acquistare i pratici cestelli in acciaio o, meglio ancora, in bambù, da poggiare su una casseruola delle giuste dimensioni. Alla base mettete dell'acqua e sul cestello i finocchi tagliati in 8 spicchi e i cipollotti a cui avete rimosso un po' della parte verde della foglia. Cuocete le verdure al vapore per 10 minuti. Intanto, spolverate la spalla d'agnello di cumino e condite con sale e pepe. Fatela dorare in una cocotte (o casseruola) a fuoco vivo su ogni lato con un filo d'olio. Trasferite la carne su un tagliere. Lavate la salvia e il rosmarino e ricavate tre piccoli bouquet. Posatene uno su un lato della carne e fissatelo con dello spago; girate la carne dall'altro lato e fate la stessa cosa con il secondo bouquet. Posate il resto della salvia sul fondo della vostra vaporiera: adagiatevi quindi la carne e lasciate cuocere per un'ora. Mentre la carne cuoce, disponete le verdure su una teglia da forno, irroratele con un filo d'olio e cuocete per 30 minuti a 180°C nel forno caldo. Tagliate la carne a fette e servitela con le verdure.

L'orto è una fonte di ingredienti fondamentale per il monastero

ritrovano per pregare insieme ma condividono solo i pasti dei giorni festivi. *Ora et labora*. Pregano, studiano, contemplano la bellezza di cui sono circondati. Lavorano per provvedere alle necessità comuni. E accolgono con gioia chi bussa alla porta, oggi come ieri, quando questi luoghi erano approdo sicuro dei bisognosi che potevano trovare un abito da indossare, una scodella di minestra per sfamarsi. I pellegrini del Duemila non hanno bisogno di un pasto caldo, semmai di cibo spirituale, lontani dal frastuono della quotidianità. E il portone dell'abbazia — tranne il lunedì, «giorno del deserto» vissuto in solitudine e nel silenzio — viene sempre aperto a chi vuole partecipare alla messa o vuole vivere qualche giorno la vita monastica delle sorelle. Ci è passata anche la fotografa e food stylist francese Laurence du Tilly, desiderosa di ritrovare se stessa dopo il periodo della pandemia. Ma come sono state le giornate trascorse qui? «Le emozioni che si provano sono incredibili — racconta —. Si ha la sensazione di essere fuori dal mondo, tra il cielo e la terra. Sono stata riempita di pace interiore. Ne sono uscita arricchita grazie alla bellezza e alla dimensione sacra che si respirava». Dopo uno dei tanti pasti insieme, Laurence ha chiesto una ricetta, immaginando già un libro da pubblicare. «Chiedete e vi sarà dato», è stata la risposta delle sorelle. I loro occhi si sono illuminati. Proprio l'anno precedente la food writer francese Noëlle Benoist aveva suggerito loro di raccogliere i testi con questo fine. La madre superiora, suor Émilie, non aspettava altro. Tanto che alla notizia della pubblicazione di un volume «hanno risposto con gratitudine», spiega du Tilly, che ha proposto loro di «andare ancora più a fondo, condividendo il loro quotidiano per poter trasmettere i loro valori e impegni». Così Laurence, con gran sensibilità, ha trasferito quel mondo in tante immagini molto suggestive raccolte nel volume di ricette *Mont Saint-Michel. A tavola con le sorelle*. Benoist invece si è occupata delle didascalie. Assieme hanno consentito di entrate in punta di piedi nella vita dell'abbazia. E nelle abitudini alimentari che si celebrano tutti insieme. In silenzio, per un dialogo più intimo con Dio. Solo in alcuni giorni c'è la lettura di un libro o l'ascolto di un brano musicale. Sulla tavola, sempre curata seguendo il principio dell'essenzialità, i piatti rispecchiano le stagioni e il momento. In abbazia si vive il tempo ordinario e il tempo delle festività. E i giorni del digiuno. Siamo però lontani dalla cucina monastica medioevale del nostro immaginario, così austera, ascetica, penitenziale. Qui comunque la cucina parla di quella vita semplice e contemplativa che nasce dal contatto con la Natura. Le sorelle curano l'orto. Cucinare diventa il prolungamento naturale di quell'*Hortus Conclusus*, il giardino chiuso all'interno dei monasteri medievali, rappresentazione simbolica del «Giardino dei

IL MENU DEL MONASTERO

V

F

6 PERSONE

10 MINUTI

FROMAGE BLANC AL MIELE E CANNELLA

INGREDIENTI

***1 kg** di fromage blanc, **20 g** di cannella in polvere, **100 g** di miele*

È un dolce che riflette appieno la filosofia della cucina delle sorelle, fatta di semplicità e tanto amore. Con l'aggiunta dei biscottini è un ottimo fine pasto nei giorni di festa. Il fromage blanc è molto diffuso in Francia. Fresco, leggero, cremoso può essere consumato al naturale o adoperato per preparare dolci come la famosa tart, un guscio di pasta sfoglia con ripieno a base di formaggio fresco, uova, zucchero, vaniglia e scorza di limone. In Italia è poco reperibile, tuttavia lo yogurt greco può essere un ottimo sostituto. Oppure il formaggio di yogurt che può essere fatto facilmente a casa: mescolate 1 kg di yogurt naturale con un cucchiaino di sale fino e versatelo in un colino rivestito con più strati di garza. Tenete il colino sollevato su una ciotola. Chiudete la garza a mo' di fagotto e lasciate colare lo yogurt nel frigorifero per almeno 24 ore. Versate il formaggio in una ciotola capiente. Aggiungete la cannella e mescolate con la frusta. Dividete il composto in sei ciotole e versate il miele a filo. Il dolce può essere completato con scaglie di mandorle tostate o granella di pistacchi. Un'ottima aggiunta può essere anche una composta di mele o pere da servire a parte per chi la desidera. Le sorelle accompagnano questa preparazione con squisiti biscotti di pasta frolla a forma di conchiglia, chiamati «del pellegrino». Questo per ricordare un'usanza legata ai pellegrini che si recano sul Monte fin dal XIII secolo: secondo la tradizione portavano appresso una conchiglia della baia come ricordo. In alternativa potete preparare delle lingue di gatto, è un modo per adoperare gli albumi che in cucina avanzano spesso. Lavorate con una frusta 100 g di burro morbido con 100 g di zucchero a velo ben setacciato e un pizzico di sale, ottenendo una crema omogenea. Aggiungete 100 g di albume e amalgamate al composto. Infine, incorporare 100 g di farina setacciata. Con un cucchiaino (o con la sacca da pasticceria) distribuite il composto su una placca foderata con carta forno. Sfornate le lingue di gatto appena imbiondite e fatele raffreddare. Staccatele dalla placca con una spatola. Con lo stesso impasto potete realizzare dei cestini sottili e fragranti, in cui servire il dolce: spalmatene sulla teglia rivestita di carta forno uno strato sottile formando dei dischi di 15 cm, infornateli a 180°C per 8 minuti circa. Sfornateli e con una spatola disponete subito i dischi su stampini da tartelletta, rovesciati, sovrapponendo un altro stampino un po' più grande. Tenete in forma le coppette finché non si saranno raffreddate.

Le sorelle si danno il turno ai fornelli per preparare i pasti

Giardini», cioè del Paradiso terrestre. Cucinare è la connessione con la Natura e Dio. Vestite con le tuniche celeste cielo, a turno entrano in cucina, indossano i bei grembiuli bianchi e si mettono al lavoro. Lo vivono come un tempo di meditazione. Mentre sbucciano le mele o mescolano il caramello per la torta normanna, il pensiero è rivolto lassù. Con una preghiera, una benedizione. La cucina è piccola e priva di strumenti sofisticati. Eppure le suore riescono a preparare i pasti quotidiani anche per grandi numeri. Dal semplicissimo gazpacho di anguria, rinfrescante, all'agnello pré-salé. Fino ai piatti delle feste, più elaborati, quale la tajine di Gerusalemme, a base di cous cous, carne di tacchino, olive, limone e mandorle. E tanta uvetta, che connota la pietanza dai sapori orientali. Anche quando d'inverno l'orto ha poco da offrire, riescono a trasformare gli ingredienti più semplici in qualcosa di confortante. Le verdure, ricoperte di briciole a base di farina, burro e formaggio, messe in forno per un piatto appetitoso e corroborante; le barbabietole diventano un succo salutare; le erbe insieme all'aglio farciscono un rotolo di pane. Sappiamo che per le sorelle cucinare è un modo per rendere tangibile la presenza di Dio. Con un segreto: «Tutto avviene con amore — sottolinea la fotografa —. C'è talmente tanta benevolenza ed empatia quando loro cucinano, che si sente anche nel gusto. E poiché i loro pasti vengono consumati in silenzio, è un po' come se fosse il cuore a parlare». Questo ricettario, arricchito di frasi tratte dalla Bibbia, è un invito a ripensare la nostra cucina quotidiana in maniera più parca e rispettosa della Natura. A vivere con spiritualità anche la tavola, un'occasione per trasformare i gesti quotidiani in un dono. Come Cristo che ha lavato i piedi ai suoi discepoli. E come può fare una madre che porta a tavola una zuppiera e accudisce e nutre i propri figli.

La fotografa Laurence Du Tilly ha trascorso del tempo all'interno del monastero francese. Da quell'esperienza è nato il libro *Mont Saint-Michel. A tavola con le sorelle* (L'ippocampo, 240 pagine, 25 euro) in cui la vita delle suore è raccontata attraverso le ricette che nascono ogni giorno nella loro cucina

IL PIATTO GENIALE VS DA INCAPACY

Segue la filosofia del tutto in uno e si adatta a più festività. Per risparmiare tempo e denaro

di **Alessandra Avallone***

MILLEFOGLIE ZUCCA E TACCHINO

Fra la festa del Ringraziamento, Halloween e il Natale io scelgo la prima. Sposo la tradizione che accompagna questa festa, che non è italiana ma i cui ideali sono ormai universali. E rubo da Halloween le zucche, che adoro, e dal Natale il tacchino che amo (ma non intero, ne ho fotografati troppi). Per farne cosa? Beh, le tante occasioni di convivialità in un periodo relativamente ristretto come questo che stiamo attraversando richiedono ricette furbe, che rispettino le usanze ma non necessariamente la forma. La terrina tutto in uno racchiude quindi gli ingredienti di queste date con una ricetta accessibile (time and budget friendly). Si può preparare in anticipo e il mix di spezie potete usarlo per il dolce e salato in più giornate fino alla fine dell'anno.

INGREDIENTI

1 kg di fette sottili di tacchino, **200 g** di pancetta tesa, **600 g** di zucca Hokkaido (con la buccia arancione), rosmarino, burro, olio evo, sale, pepe, **2** albumi. Per la miscela di spezie: **2 cucchiaini** di cannella in polvere, **2 cucchiaini** di zenzero in polvere, **2 cucchiaini** di noce moscata in polvere, **1 cucchiaino** di pepe macinato, **1** punta di chiodi di garofano in polvere. Per la vinaigrette: **4 cucchiai** di olio evo, rosmarino, **2** scalogni, vino bianco secco, **2 cucchiai** di aceto di mele, **30 g** di mirtilli rossi secchi

Preparazione

Tagliate a dadini la zucca (con la buccia), conditela con sale, un filo di olio, rametti di rosmarino e cuocetela in forno per 15 minuti. Eliminate il rosmarino, passatela al setaccio, rimettetela sul fuoco con una noce di burro e un cucchiaino di spezie miste, cuocete mescolando con una spatola finché la purea sarà diventata molto densa e compatta. Fate raffreddare. Incorporate gli albumi. Condite le fette di tacchino con sale e pepe e spalmate la purea di zucca sopra le fette di tacchino. Imburrate uno stampo rettangolare da cake, rivestitelo di fette di pancetta lasciandole fuoriuscire dai bordi. Disponete le fette di carne una sull'altra nello stampo, tagliandole e adattandole alla forma dello stampo stesso. Premete molto bene, richiudete la pancetta sull'ultimo strato e appoggiate sopra delle foglie di rosmarino. Coprite con un foglio di alluminio e cuocete in forno a 180°C per 40-50 minuti. Fuori dal forno appoggiate un peso sopra la terrina e fate raffreddare in frigo fino al giorno successivo. Sformate la terrina, tagliatela a fette spesse. Potete scaldarla in forno a 60°C o servirla a temperatura ambiente. Per la vinaigrette: tritate gli scalogni, cuoceteli in due cucchiai di olio extra vergine finché sono teneri e trasparenti. Unite i mirtilli rossi spezzettati, sfumate con un bicchierino di vino bianco e con l'aceto. Dopo due minuti togliete dal fuoco il composto e aggiungete quattro cucchiai di olio extra vergine d'oliva e un trito fine di rosmarino. Servite la terrina con la vinaigrette.

*Home economist e autrice

Una pasta ripiena forte e «autosufficiente», a cui è devoto chi in cucina elimina il superfluo

di **Sofia Fabiani***

GNUDI AL CAVOLO NERO

Una delle capacità principali dell'uomo è indubbiamente quella di far diventare scienza qualsiasi azione, scoperta o procedimento. E io, che ho fatto il liceo scientifico quasi col massimo dei voti, mi ritengo abbastanza preparata per scrivere qui un trattatello sulla scienza della pigrizia in cucina. Il presupposto alla base del mio studio è sicuramente il criterio di «prevalenza», intesa come priorità. Per applicare il predetto criterio partiamo studiando il piatto, individuandone gli elementi e rispondendo alla seguente domanda: «A cosa posso rinunciare, in termini di procedimento, senza perdere minimamente il senso della ricetta?». In nome, certamente, di un bene superiore, che è quello di non passare la nostra vita schiaffata in cucina quando non ci va, eliminando le azioni superflue o, se col termine superfluo mi devo inimicare tutta l'Emilia-Romagna, le pastaie e le nonne d'Italia tutte, modificate il termine in rinunciabile. Parlo della pasta ripiena (risata malefica), uno sbattimento di entità apprezzabile che vive e ruota attorno a una sola cosa: il ripieno. Allora perché, guardandoci in faccia come le persone sensate, non ci diciamo che quando c'è una farcia importante, succosa e ricca, di impastare e tirare finemente la pasta fresca possiamo farne a meno? Gli gnudi alla fine cosa sono? Una pasta ripiena che si è spogliata del peso della fatica, autosufficiente, forte.

INGREDIENTI

500 g di cavolo nero, 450 g di ricotta di pecora, 1 uovo, 70 g di parmigiano, 2 cucchiai di farina, Per la salsa: 1 pizzico di pepe e noce moscata, sale, burro, salvia, pecorino

Preparazione

Mondate e lessate il cavolo nero. Strizzatelo accuratamente. Tagliatelo finemente al coltello, deve venire una poltiglia, ma non frullatelo, altrimenti perde troppa consistenza. Unite tutti gli altri ingredienti: il composto deve essere morbido ma sostenuto, quindi se avete usato una ricotta troppo morbida o, come gli sprovveduti, non l'avete strizzata bene, aggiustate con poca farina alla volta. Formate gli gnudi con due cucchiai, devono venirvi degli ovali leggermente allungati, adagiateli su un piano infarinato e lasciateli minimo tre ore all'aria in modo che si formi un'impercettibile pellicola sulla superficie. Passato questo tempo, cuoceteli in acqua salata. Una volta a galla, saltateli in padella con burro, salvia, pecorino e pepe con noce moscata. Poi ditemi che non capisco le cose importanti della vita.

ILLUSTRAZIONI DI FELICITA SALA

*Pasticcera e autrice del profilo Instagram @cucinare_stanca

GABRIELLE HAMILTON

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi, illustrazione di Monica Lovati, food styling Giuseppe Marangione, styling Marinella Rossi, producer Angelica Carrara

La chef «riluttante» e un po' maledetta ha affrontato la vita come un romanzo. E infatti poi ne ha scritto nel suo libro «Sangue, ossa e burro», considerato un capolavoro del food writing mondiale. Ma la spinta, per lei, viene sempre da una sola cosa: «La mancanza o il desiderio d'amore»

Prima di aprire uno dei ristoranti più famosi di New York — il «Prune» — e diventare una delle chef più famose d'America, Gabrielle Hamilton ha avuto quella che si definisce una vita difficile. Una vita in cui non era facile trovare un senso. La sua esperienza di donna e di cuoca è stata segnata da molte cucine diverse, che appartenevano alle famiglie mancate e sognate. Anzitutto, c'era la cucina di casa, nel piccolo paese agricolo in cui la sua famiglia viveva e in cui — prima che i genitori si separassero — si organizzavano grandi cene con molti ospiti e tanti profumi. Poi la cucina un po' squallida dei ristoranti in cui ha fatto la cameriera, per sbarcare il lunario ed essere indipendente: cucine anonime e nauseabonde, dove incomincia l'incubo della droga. E a seguire le cucine delle famiglie che l'hanno ospitata, nei suoi viaggi all'estero: in Francia, Grecia, Turchia. La cucina della suocera, in Italia: una masseria pugliese dove regnano i sapori del Sud e dove impara — grazie al marito — ad apprezzare il valore della famiglia. E, infine, conquistata a fatica, la cucina del suo «Prune»: il suo gioiello, la sua sfida, il suo successo. Fino alla decisione, sofferta, di chiuderlo post Covid. Diventando così anche un po' l'emblema del fallimento dell'alta ristorazione, così com'era stata concepita finora.

Ma il motivo per cui Gabrielle Hamilton è diventata così simbolica per chi ama il food writing, è nel suo libro, *Sangue, ossa e burro* (Bompiani), considerato un vero e proprio capolavoro della scrittura gastronomica. E rivelatore di come un linguaggio crudo e analitico dei lati oscuri della cucina possa, grazie alla

scrittura e al pensiero gentile e sincero di una donna, dimostrare che esiste un'alternativa al «testosteronico» Anthony Bourdain. Quella di Hamilton è, per sua stessa ammissione, «una educazione involontaria di una chef riluttante». E, per usare le parole proprio di Bourdain, «stiamo parlando semplicemente del miglior libro di memorie di uno chef». Per questa opera Hamilton ha ricevuto quattro James Beard Awards, tra cui Outstanding Chef nel 2018, ed è apparsa nello show della PBS Mind of a Chef nel 2015. Ma è la sua vita stessa il vero capolavoro. Non ha frequentato la scuola di cucina e non aveva alcuna esperienza formale di lavoro nel settore della ristorazione prima di aprire il proprio ristorante.

Nata nel 1966 e cresciuta a New Hope, Pennsylvania, Hamilton ha raccontato nelle interviste come sua madre francese abbia influenzato la sua filosofia culinaria, dicendo che non sprecava cibo e che la famiglia spesso cercava ingredienti freschi dal proprio orto, dalle foreste e dai campi che circondavano la casa. Tuttavia, non pensava da ragazza di fare la cuoca. Prima l'Hampshire College nel Massachusetts, poi il trasferimento a New York per lavorare nella ristorazione. Da lì si è trasferita nel Michigan per studiare per un master in Belle Arti in scrittura creativa e infine è tornata a New York dopo la laurea, aprendo il suo primo ristorante, «Prune», nel 1999. Inaugurato nell'East Village, «Prune» è diventato presto uno dei preferiti da clienti e critici. Un bistrot con 14 tavoli. Leggendari i suoi brunch, come il Monte Cristo, un vero ibrido colazione-pranzo che è in parte sandwich a tre piani e in parte toast francese. Realizzato con generosi strati di formaggio svizzero, prosciutto e tacchino arrosto, l'intero panino viene inzuppato nel latte e uova, grigliato nel burro chiarificato, fritto e servito con una spolverata di zucchero a velo, gelatina di ribes rosso e uova fritte. Una storia di successo, quella di «Prune», che è stata spazzata via dal coronavirus.

Ma è la sua carriera di food writer ad essere sempre più in ascesa. Scrive (o ha scritto) per *New Yorker, New York Times, GQ, Bon Appetit, Saveur* e *Food and Wine Magazine*. Una vena creativa che lei ha sempre spiegato così: «Anche quando scrivi di vinaigrette o di pollo arrosto, scrivi sempre della stessa cosa: della mancanza della famiglia, della mancanza di amore o della voglia di amare. Un po' come quando cucini e sai che in quel piatto non c'è solo cibo. Ma c'è la tua anima».

Crediti: bicchiere Carl Rotter, posata Pandora Design, piatti Rina Menardi. Make-up and hair Maddalena De Vito, location «Villa Passalacqua» (Moltrasio, Como) e «Mariencò» (Milano)

INGREDIENTI

Per la pasta: ***200 g*** *di farina,* ***2*** *uova,* ***1*** *pizzico di sale,* ***1*** *cucchiaio di olio extravergine di oliva,* ***1 cucchiaio*** *di latte.*
Per il resto del piatto: ***1*** *cucchiaio di aceto bianco,* ***4*** *uova,* ***4*** *cucchiai di burro non salato,* ***8*** *fette di jambon de Paris affumicato,* ***150 g*** *di Parmigiano Reggiano a scaglie,* ***q.b.*** *di sale e* ***q.b.*** *di aceto balsamico*

In una planetaria miscelate la farina con le uova e il latte. Aggiungete il sale e l'olio d'oliva finché l'impasto non si raccoglie in una palla. Trasferitela su una superficie spolverata di farina, lavorate l'impasto per dieci minuti fino a che non sarà liscio e lasciatelo riposare per due ore. Stendetelo poi in un foglio sottile e tagliatelo in rettangoli. Nel frattempo, riempite una pentola di acqua, portatela a ebollizione e aggiungete l'aceto bianco. Rompete quattro uova in quattro stampini separati e fatele cuocere in camicia. Rimuovetele e posizionatene una in ciascuna delle quattro ciotole da portata. Scaldate il prosciutto nella stessa acqua bollente, scolatelo e adagiate casualmente due fette su ciascun uovo. Sempre nella stessa padella cuocete quattro fogli di pasta. Scolateli e adagiateli sopra l'uovo e il prosciutto come un lenzuolo spiegazzato. Condite il tutto con burro, parmigiano e un filo di aceto balsamico.

INTEGRALE

L'unicità dei grani antichi incontra la golosità di ingredienti classici. Gli Intrecci del Mulino Bianco ora sono anche con pasta frolla da farina integrale di grano saraceno, abbinata a una seconda frolla con gocce di cioccolato e cacao

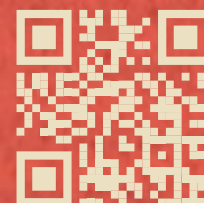
VIGNA DEL PARROCO

Arriva dal vigneto vicino alla Chiesa di Castagnole Monferrato, piantato da Don Giacomo Cauda nel 1964, parroco del paese, considerato il padre del Ruchè: è l'unico cru della Docg. Da abbinare a tartufo, cacciagione, formaggi

TONICA MEDITERRANEA

La tonica di Fever-Tree, delicata e floreale, nasce dall'unione delle erbe botaniche, che crescono sulle coste del Mediterraneo, con il chinino di alta qualità proveniente dagli «alberi della febbre» congolesi. Per ogni aperitivo

ROSSO RUBINO

La Fogliola Rosso della Tenuta Santi Giacomo e Filippo è un vino biologico color rubino che al naso sprigiona un intenso aroma di frutti rossi maturi. In bocca è armonico, morbido, gentile. Buona struttura e finale piacevole

Molto amato in Giappone, è una sorta di dado che non ha per forza a che fare con la spezia indiana. Serve per preparare un mix di riso e carne, copiato ai marinai inglesi

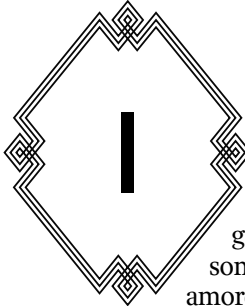
CUBOTTO DI CURRY

«Curry» è un termine generico, di origine inglese, che descrive una vasta gamma di piatti preparati con miscele di spezie

Le foglie della pianta del curry non sono la miscela di spezie chiamata curry, che anzi spesso non le contiene

Nato come rancio per i marinai della Royal Navy, il curry è diventato un classico piatto nelle scuole in Giappone

In Giappone esiste un «Curry Day». La tradizione vuole che si celebri il 22 gennaio cucinando e mangiando curry

Nel 1983 l'astronauta giapponese Mamoru Mohri fece la storia mangiando un curry a bordo dello Space Shuttle Challenger

di **Sara Porro***
foto di Ilaria Corticelli, styling Stefania Aledi, producer Angelica Carrara

Crediti: piattino Falcon Enamelware, tagliere Zara Home

Il mondo alla rovescia: a Milano mangiamo più spesso il sushi della cotoletta, mentre in Giappone mangiano più cotolette che sushi. Okay, mi sono fatta un po' prendere la mano per amore di specularità: spiego meglio. Secondo i risultati di un sondaggio condotto tra quasi diecimila persone, il giapponese medio mangia più frequentemente curry rispetto ad altri piatti simbolo della cucina nipponica, come sushi o tempura. Ma cos'è il curry? Niente in comune con il più noto curry indiano né con quello thailandese: il curry giapponese è un piatto che, pur tra molte varianti regionali, in genere viene servito con riso bianco e katsu, cioè cotolette di pollo o maiale (ecco svelato l'arcano). Che ci fa il curry in Giappone, però? La risposta più ovvia punterebbe a un arrivo dall'India, dove le foglie di curry — ottenute dalla pianta Murraya koenigii — sono un ingrediente tipico della cucina. La storia è più intricata: il curry è arrivato dall'India... via Inghilterra: sul finire del XIX secolo la marina britannica prese a servire ai suoi marinai uno stufato di colore marrone-arancione, leggermente dolce, denso e untuoso; un curry adattato ai gusti britannici. Questa preparazione piacque al Giappone dell'epoca Meiji, che si stava aprendo alle influenze straniere e aveva una simile esigenza di sfamare soldati e marinai: così il piatto fu adottato, con il nome di «kare». La caratteristica più identificativa di questa specialità è la salsa generosa che la ricopre: si basa su una miscela di spezie al curry, con aggiunta di salsa di soia e miele, e ha una consistenza un po' viscosa. Gli amanti del fatto in casa a tutti i costi saranno delusi nello scoprire che un ingrediente pressoché indispensabile per fare il curry giapponese è una sorta di «dado da brodo» preconfezionato. Questo cubotto lo uso spesso per preparare una versione vegana del curry secondo la ricetta del blog Okonomi Kitchen.

Curry giapponese vegano

In una padella a fuoco medio-alto, soffriggete per un minuto una cipolla tagliata a fettine, aggiungete due spicchi d'aglio e due cucchiaini di zenzero grattugiati e cuocete per un altro minuto. Tagliate 150 g di funghi misti, una carota a fettine, due patate a pezzetti, aggiungete 60 g di granulare di soia e cuocete per 5 minuti, versate poi 625 ml di brodo vegetale o acqua e mezza mela grattugiata (fidatevi!). Portate a ebollizione, quindi con la fiamma al minimo cuocete a fuoco lento per 15 minuti. Tritate 120 g di cubotti di curry in piccoli pezzi e mescolateli nel curry. Cuocete ancora per 5 minuti a fuoco lento per addensare e servite con riso bianco al vapore.

*Giornalista enogastronomica e di viaggi

IL CIOCCOLATO FA VENIRE I BRUFOLI?

ILLUSTRAZIONE DI ROBERTA RANIERI

Una pubblicità degli anni '90, emblematica della grassofobia di quei tempi, mostrava una merendina al cioccolato respinta con la frase: «Ma come, mi vuoi tutta ciccia e brufoli?». Se quella pubblicità rifletteva un'epoca, oggi ci spinge a interrogarci sul rapporto tra cibo e salute della pelle. La scienza attuale studia il binomio acne-dieta che per anni ha visto il cioccolato al centro di credenze negative. Ricerche hanno evidenziato come certi alimenti, specialmente quelli ricchi in zuccheri semplici, possano influenzare l'acne attraverso meccanismi infiammatori. Tuttavia è sempre difficile studiare simili correlazioni eliminando tutti i possibili fattori di confondimento. Ad esempio, se per ipotesi si scoprisse che una persona che tende (per mille motivi) a mangiare alimenti molto calorici tende ad avere più adipe (mediamente), come si fa a capire se dipende dall'adipe o dal precedente consumo di zuccheri? Il solito problema della differenza tra correlazione e nesso di causalità, che sono due cose diverse. Il cioccolato però, almeno stando alle evidenze, a maggior ragione se nella sua variante fondente e ricca di antiossidanti, può essere consumato con moderazione senza timori per la pelle. Le diete di eliminazione radicale, prive di fondamento scientifico, spesso si rivelano pericolose sia per lo stato di nutrizione che come possibile trigger di disturbi alimentari. L'acne è il risultato di un intreccio di fattori genetici, ormonali e ambientali e merita un approccio olistico e personalizzato (anche dietoterapico, se necessario). Una dieta equilibrata non è fatta solo di restrizioni, ma anche di scelte consapevoli. Il cioccolato può avere un posto nella nostra dieta, a patto di privilegiare la qualità e l'equilibrio, mantenendo così la pelle e il corpo in salute. In questo spirito, voglio proporvi il cioccolato con una mousse che celebra il gusto e la salute.

Mousse avocado e fondente

Fondiamo 100 g di cioccolato fondente e lo uniamo a una crema di 2 avocado interi arricchita con 2 cucchiai di cacao in polvere, dolcificata con 2 cucchiai di miele o sciroppo d'acero e aromatizzata con 1 cucchiaino di vaniglia e un pizzico di sale. Gustate dopo tre ore di frigo.

*Medico dietologo e divulgatore scientifico

Un grande biscotto (senza buco), tipico della terra dell'Artusi, che nel suo ricettario lo definì però con un altro nome. Da inzuppare in caffè e latte o in vino e liquori

di **Francesco Pruneddu***

CIAMBELLA ROMAGNOLA

Non tutte le ciambelle vengono col buco. Nel caso della ciambella romagnola però questo non rappresenta un difetto, anzi, potremmo affermare si tratti di una vera e propria peculiarità. Simbolo indiscusso della Romagna, la storia della famosa ciambella affonda le radici nella memoria contadina, cioè quella tradizione fatta di ingredienti semplici che s'intrecciano dando vita a pietanze dolci e salate, così longeve che tutt'oggi danzano nelle nostre tavole. In passato sua maestà la ciambella veniva offerta in occasione della Pasqua con le uova benedette. Poi la sua bontà ha oltrepassato i ritmi scanditi dalle ricorrenze e ha iniziato a essere replicata tutto l'anno, per varie festività o a inizio giornata. La «brazadela», così come viene chiamata la versione della ciambella a guisa di pane, è effettivamente un grande e fragrante biscotto il cui impasto, a base di farina, zucchero, uova, strutto (o burro) e aromi, come la scorza grattugiata del limone o l'anice — deve essere lavorato energicamente — e rigorosamente — con le mani che agiscono come i ganci di una moderna impastatrice. Verrà fuori dal forno con la superficie leggermente croccante, caratterizzata dalle crepe che emanano l'inconfondibile profumo biscottato. E, mentre gli inguaribili affezionati della ciambella inzuppata nel Sangiovese o nell'Albana dolce rimarcano la buona vecchia abitudine paragonabile al cantuccio nel vin santo, c'è chi, nel dubbio, ne fa incetta anche a colazione, con latte e caffè. Ma è troppo presto per chiuderla qui, poiché anche se con un altro nome, la ciambella romagnola è passata dalla penna del buon Pellegrino Artusi, che romagnolo lo era di nascita ed è certo che abbia conosciuto quel dolce, pur tuttavia povero, emblema della sua terra. Nell'opera *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, l'autore di Forlimpopoli propone due ricette per ciambelle «ossia buccellati». Se la numero 606 corrisponde effettivamente ai buccellati lucchesi, la numero 607 (che lui chiama «buccellati 2») somiglia invece molto più alla classica ciambella romagnola. Non solo buona e amata da tutti ma anche versatile, dato che in Romagna viene intrisa di alkermes e impiegata come base della celebre zuppa inglese. Come ogni ricetta regionale, anche per questa sono diffuse piccole varianti — accolte in modo più o meno favorevole — che la vedono preparata con burro o strutto e ricoperta di zucchero in granella o con quello semolato, che conferisce al dolce un genuino aspetto rustico.

*Storico dell'arte, fotografo ed esperto di dolci vintage che racconta sul suo profilo Instagram @ch_ecco. Il suo primo libro è *Dolci d'Italia* (Solferino, 2022)

Ingredienti

500 g di farina, 250 g di zucchero, 100 g di strutto, la scorza grattugiata di un limone, 3 uova, 3 cucchiai di latte, 20 g di lievito

Preparazione

Versate la farina sul piano di lavoro e formate un cratere, poi distribuite il lievito lungo i bordi. Al centro aggiungete zucchero, strutto, la scorza e le uova. Lavorate gli ingredienti, poi incorporate il latte. Con entrambe le mani lavorate energicamente l'impasto che risulterà molto morbido. Disponetelo su una teglia rivestita di carta forno. Cospargetelo con zucchero semolato o zucchero in granella o con un tocco di entrambi e cuocete in forno per 20 minuti a 170° - 180° C. Lasciatela intiepidire, tagliatela a fette e servitela.

BOTTIGLIE D'AUTORE

Per festeggiare i suoi 160 anni di storia la Perrier svela la nuova bottiglia in edizione limitata firmata da Philippe Starck. Un'evoluzione in termini di design e funzionalità, nato per celebrare uno dei marchi francesi più iconici

SUGO AL GRANCHIO BLU

Mariscadoras, realtà creata da cinque ragazze riminesi che punta a una produzione sostenibile e attenta al benessere delle persone e dell'ambiente, propone questo sugo al granchio blu con aggiunta di erbe aromatiche

LA PIZZA MARCHIGIANA

Ricetta marchigiana, la pizza al formaggio è un lievitato a forma di panettone, realizzato con Parmigiano Reggiano e Pecorino. La bakery Pan del Fra di Senigallia la produce e spedisce in tutta Italia da ottobre a maggio

NUOVA RICETTA

Nella nuova ricetta Bauli i croissant sono alla crema con vaniglia del Madagascar (una farcitura pari al 50 per cento in più rispetto alla media delle merende tipo pasta sfoglia più vendute). Per una colazione «più responsabile» è stato ridotto l'uso di carta e plastica

Il piatto povero che diventa comfort food della «cucina altoborghese» secondo la giornalista Lorenza de' Medici

MINESTRA DI FAGIOLI E LATTUGA

di **Emiko Davies***

È stata food editor di *Vogue Italia*, ha pubblicato più di 30 libri dedicati al cibo (molti in inglese) e ha avuto una scuola di cucina (ancora oggi attiva), *The Villa Table*, frequentata negli anni Ottanta anche da Alice Waters, all'interno della propria casa, Badia a Coltibuono (Gaiole in Chianti), prima monastero, poi villa privata con annessa azienda vinicola della famiglia di suo marito. Lorenza de' Medici, oggi 97enne, vive a Milano, dove si è ritirata a vita privata, ma negli anni '80 e '90 è stata una delle voci più importanti della cucina italiana nel mondo. E, curiosità, sfogliando il suo ventunesimo libro, *The Renaissance of Italian Cooking* (1989), si può trovare la «cucina altoborghese» per distinguerla dalla cucina povera italiana. I capitoli comprendono pure racconti di cultura e storia su alcuni palazzi nobiliari. Questa ricetta è una variazione della pasta e fagioli con l'aggiunta di cuori di lattuga, un tocco di freschezza che mi ha invogliato a provarla. La minestra può essere accompagnata da pane tostato e olio nuovo per un pranzo toscano semplice (potete anche sostituire i fagioli cannellini con i ceci). Altrimenti consiglio il menu suggerito da Lorenza de' Medici: la minestra è seguita da arista di maiale e finocchio, patate all'alloro e una crostata di pere al cioccolato.

Ingredienti

300 g di cannellini secchi ammollati per 8 ore, 50 g di pancetta, 2-3 rametti di rosmarino, 2 spicchi d'aglio, 1 cipolla piccola, 3 rametti di timo fresco, 50 ml olio di oliva, 2 litri di brodo di carne o verdura, 3 cuori di lattuga, 50 g di burro, 180 g di tagliatelle secche, sale e pepe, parmigiano grattugiato

Preparazione

Tagliate la pancetta a listarelle con rosmarino, aglio, cipolla e timo. Fate cuocere questo soffritto con l'olio a fuoco basso per 10 minuti. Aggiungete fagioli e brodo e cuocete per 90 minuti o finché non sono morbidi. Passate metà della minestra con il passaverdura, così da renderla cremosa, mescolandovi poi il resto dei fagioli interi. Salate e pepate. Riportate la minestra sul fuoco, aggiungete le tagliatelle (rompetele se preferite, così saranno più semplici da mangiare) e cucinate fino a quando non saranno al dente. Nel frattempo tagliate i cuori di lattuga in quattro spicchi e fateli appassire in una padella con burro per alcuni minuti. Servite tutto subito con la lattuga adagiata sopra e un filo di olio e parmigiano grattugiato.

*Food writer e fotografa di origine nippo-australiana. Da anni vive con la famiglia vicino a Firenze

ASCONA FUORI STAGIONE

Quando la folla dei turisti è finalmente partita, è allora che mi piace visitare certi posti tipicamente «estivi». Mi sembra di poterne godere così la vera essenza, la dolce malinconia delle strade vuote, i dettagli che nel caos dei vacanzieri sfuggirebbero al mio sguardo. Proprio questo mi ha portata — quando l'estate è finita — alla scoperta di Ascona, un borghetto adagiato sulle rive di quel pezzettino del lago Maggiore che sconfina in Svizzera. Con le sue casette color pastello e il campanile della chiesa che svetta come un faro, il paese è un piccolo gioiello dalla bellezza discreta, meta ideale per chi cerca la quiete e la vita all'aria aperta. Camminare sul lungolago o inoltrarsi per le sue viuzze acciottolate infonde pace, specie se si ha la fortuna di trovare giornate di sole, come è capitato a me e alla mia famiglia. L'Eden Roc, hotel accogliente e family-friendly, per esempio, è aperto tutto l'anno e mette a disposizione bici elettriche o city bike per esplorare il borgo e i suoi dintorni, oltre a offrire un *outdoor butler* (una guida) deputato a farti scoprire gli angoli meno noti e gli scorci più panoramici, raccontandoti una serie di aneddoti legati alla storia del paese, che ha origini antichissime. Tra i racconti più curiosi e interessanti c'è quello del Sanatorium del Monte Verità, una comunità raccoltasi i primi del '900 tra i boschi della collina sopra Ascona, improntata su una filosofia di vita alternativa che cercava il ritorno alla natura, seguendo un'alimentazione vegetariana e abitudini sane. Tra gli avventori si ricordano artisti e scrittori come Hermann Hesse e il poeta Rainer Maria Rilke. Il microclima particolarmente favorevole del misterioso e affascinante Monte Verità, che si raggiunge anche a piedi percorrendo un sentiero panoramico, ha permesso, negli anni a seguire, lo sviluppo di una rigogliosa piantagione di tè. Accanto, oggi sorge la Casa del Tè, uno spazio dall'atmosfera orientaleggiante, dov'è possibile fare degustazioni e passeggiate all'ombra del giardino zen con una vista stupenda sul lago. Noi abbiamo approfittato delle biciclette fornite dall'hotel anche per andare a visitare la bella Locarno, che dista da Ascona qualche chilometri, percorrendo sentieri lungo il fiume Maggia. Ora posso dirlo: vivere questo angolo di Svizzera così vicino all'Italia, fuori stagione, è un'esperienza da fare.

*Blogger e autrice di *Moms about town*

I LIBRI

VEG
INSALATE PER UN ANNO

E chi l'ha detto che le insalate si debbano mangiare solo d'estate? Non la pensano così Valentina Raffaelli e Laura Spinelli che, nel loro nuovo libro, raccontano le infinite possibilità per preparare insalate come pasti completi per tutto l'anno. Un coloratissimo ricettario dove trovare 60 tra composizioni insolite e accostamenti gustosi per non stancarsi mai di mangiare vegetale. Con le illustrazioni di Luca Boscardin (*Guido Tommasi Editore, 240 pagine, 25 euro*).

DALLA CALIFORNIA
RANCH TABLE

A scrivere questo ricettario, che celebra un anno in un ranch californiano, è Elizabeth Poett, star del popolare programma Ranch to table, cresciuta a Rancho San Julian, sulla costa di Santa Barbara dove la sua famiglia lavora dal 1837. Ecco allora il racconto, in ogni capitolo, di un evento o di una giornata speciale al ranch, accompagnato dalle ricette per ciascuna occasione, dalle empanadas di manzo alla torta speziata di mele (*William Morrow Cookbooks, 292 pagine, 35 euro*).

NANCY SILVERTON
THE COOKIE THAT CHANGED MY LIFE

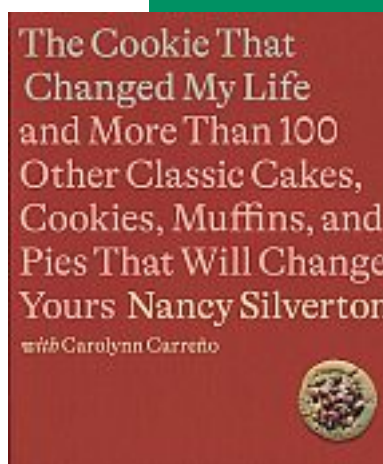
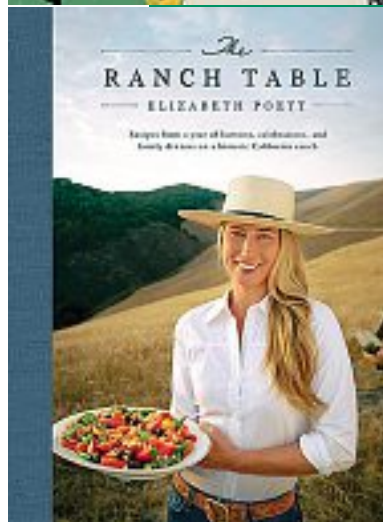
Oltre 100 ricette per biscotti, torte, pane, pasticcini per la colazione e molto altro ancora firmate da Nancy Silverton, tra le pasticcere e food writer più celebri e rispettate d'America. Una vera e propria bibbia della panificazione statunitense, immancabile sugli scaffali di chi è davvero appassionato di pie, cornbread e cookies (*Knopf, 512 pagine, 39 euro*).

FULVIO MARINO
DULCIS IN FORNO

Dopo il pane e la pizza, il nuovo libro di Fulvio Marino, il mugnaio più famoso d'Italia, esplora il mondo dei dolci da forno. Nel suo ricettario, tante preparazioni facili e gustose dedicate alla pasticceria. Cornetti, brioche, croissant, torte, crostate e pani dolci. Senza dimenticare gli approfondimenti sugli ingredienti, gli impasti, le tecniche e i metodi di cottura (*Mondadori Electa, 224 pagine, 24,90 euro*).

ROMANZO
LA CUOCA SEGRETA DI FRIDA

Un'indagine su un dipinto misterioso che conduce indietro nel tempo, sulle tracce di una giovane messicana, la giovane cuoca di casa Azul dove Frida Khalo vive da sola dopo il turbolento divorzio da Diego Rivera. Tra sapori, profumi e colori, Florencia Etcheves, giornalista di cronaca nera, conduttrice televisiva e attivista femminista, scrive un ritratto intimo di una delle artiste più celebri di tutti i tempi, ma anche una riflessione sul potere immortale dell'arte e dei legami femminili (*Salani, 600 pagine, 19 euro*).

I.Fan.

Sedici menu dedicati ad altrettante occasioni nel nuovo volume di Csaba Dalla Zorza. Un manuale con ricette per imparare a costruire il corredo ideale e a ricevere a casa con gusto

Csaba Dalla Zorza, *Alla mia tavola. La mia guida per apparecchiare, comporre il menu e ricevere a casa*, foto di Stefania Giorgi, Guido Tommasi Editore, 376 pagine, 35 euro, dal 21 novembre

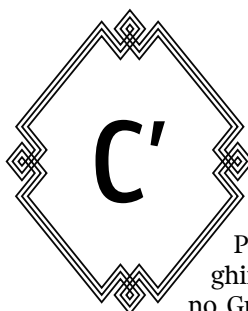
«BENVENUTI ALLA MIA TAVOLA»

di **Isabella Fantigrossi**

«Qualcosa di nuovo, qualcosa di vecchio, sicuramente qualcosa di prestato e forse anche qualcosa di blu». Così recita la formula magica dell'arte della tavola secondo Csaba dalla Zorza, autrice e conduttrice tv, da sempre appassionata di buone maniere e ora in libreria con il suo nuovo volume dedicato all'apparecchiatura. Sedici tavole per 16 occasioni ideali — dal pranzo in famiglia al cenone della Vigilia di Natale — in cui Csaba dalla Zorza racconta come allestire la tavola e un abbinamento di ricette — dalle focaccine alla frutta per una colazione in camera fino al filetto alla Wellington per la notte di San Silvestro — assieme a un consiglio di vino da servire («non è necessariamente la bottiglia giusta, è quella che proporrei io — precisa —: di vino capisco quel tanto che basta per bere bene, ma sono una padrona di casa che cerca di fare sempre bella figura»). «Il mio libro numero 23 è un po' diverso dai precedenti — racconta l'autrice —: ci sono meno ricette. Ma le persone ormai cercano da me non tanto i consigli per cuocere l'arrosto perfetto ma idee per apparecchiare, per abbinare, per costruire menu, per fare bene insomma senza fare troppo sforzo». Del resto oggi il costume è cambiato: «Quest'anno compio venti anni di carriera e quando ho cominciato non era ancora arrivato il boom della cucina: chi poteva andava al ristorante, gli altri cucinavano a casa. Oggi è quasi l'inverso. C'è il piacere di invitare a casa, di ricevere gli amici, di preparare piatti buoni». Così la tavola assurge ad arte, diventando oggi un vero e proprio «esercizio quotidiano per creare la bellezza, per esprimere la propria creatività. Un'attività affatto noiosa ma molto divertente che non segue più necessariamente il canone classico. Come nella moda, insomma: nella tavola contemporanea si può osare secondo la propria creatività anche rompendo le regole. Se voglio, per esempio, metto in tavola il piattino d'argento anche senza usare il sottopiatto come vorrebbe la tradizione». L'importante è, quelle regole, conoscerle. Ecco allora nel volume un breve glossario dei termini maggiormente utilizzati per conoscere le tipologie di porcellane, i diversi tessuti, gli stili per l'apparecchiatura. Un capitolo dedicato alla scelta degli oggetti da mettere in tavola, con una lista di indispensabili per il proprio corredo di base. La spiegazione di come si apparecchia la tavola (deve essere «ordinata, simmetrica, pulita, fruibile e mai eccessiva»). E anche una piccola guida per districarsi tra mercatini dell'usato e vintage. Per realizzare alla perfezione la formula magica dell'arte della tavola.

Sembrava destinata all'oblio e invece la gastronomia meneghina è tornata in voga, anche grazie all'Expo. Un libro ne ripercorre la storia con quasi 200 piatti illustrati, dalla cotoletta ai risotti

Fabiano Guatteri, *La cucina milanese*, Hoepli, 224 pagine, 25 euro

CHE FINE HA FATTO LA CUCINA MILANESE?

C'è stato un momento, sembra difficile a dirsi oggi, in cui la Milano gastronomica non svettava affatto. Per tutto il secolo scorso quella meneghina è stata di fatto — racconta Fabiano Guatteri, giornalista, scrittore e critico della ristorazione, autore di *La cucina milanese* (Hoepli) — una cucina ricca ma un po' provinciale, che subiva la concorrenza di altre tradizioni, anche italiane, quella toscana per esempio. In quel periodo, insomma, la cucina milanese, di cui si cominciò ad avere coscienza solo nel diciannovesimo secolo, sembra entrata in letargo: sino al secondo dopoguerra ravioli, rostin negàa e ossibuchi si potevano gustare quasi solamente nelle case. Solo sul finire degli anni Settanta si ebbe un rifiorire della ristorazione, grazie soprattutto all'opera di Gualtiero Marchesi. Ma i piatti tipici milanesi li volevano soprattutto gli anziani in cerca di ricette della memoria e turisti, più che le nuove generazioni. Che fine ha fatto, dunque, la gastronomia di Milano? È rimasta destinata all'oblio? No affatto, secondo Guatteri. A partire dal secondo decennio del secolo attuale qualcosa ha cominciato a modificarsi. La città si è risvegliata su impulso di Expo. «Le insegne in milanese di cocktail bar e di ristoranti si sono moltiplicate, spesso nuovi locali sono frequentati da giovani, ma non solo, così che l'appeal milanese si rivela trasversale, coinvolge tutte le età con i suoi irresistibili risotti, le cotolette di tutti gli spessori, i mondeghili». Non solo. La Milano «da bere e da mangiare», continua l'autore, «è la realtà nazionale più proiettata verso il futuro, la prima a cogliere le nuove tendenze così da essere un punto di riferimento per tutte le altre città: è stato così per gli aperitivi, lo è per i fuorisalone, per i cocktail non solo pre o after dinner, ma di accompagnamento ai cibi (pairing) di pari passo con il fiorire dei cocktail bar». E la cucina tradizionale milanese vive il suo momento di rinascita. Ecco, allora, nel volume di Guatteri — una storia gastronomica accompagnata da ricette con le illustrazioni di Andrea Antinori, vincitore del Bologna Children's Book Fair 2023 — un viaggio per riscoprire i suoi piatti, dal pollo in gelatina ai risotti alla zuppa di verze. Che, come scrisse Luigi Veronelli nella prefazione della prima edizione, «è tutt'altro che urbana. È contadina». Ha le basi nel verzèe, mercatini di verdure, e nei prodotti dei campi, dei rivi d'acqua, degli stagni, delle brughiere, dei terreni incolti, delle vigne, dei boschi. Ma ancora oggi è pronta a guardare al futuro.

I.Fan.

IL GOURMAND

UNA GUIDA ALLA PARIGI ANNI '20, PIATTO DOPO PIATTO

di **Giuseppe Scuotri**

«Il requisito principale per scrivere bene di cibo è un buon appetito. Senza un buon appetito è impossibile accumulare, nell'arco di tempo concesso, un'esperienza alimentare sufficiente ad avere qualcosa di cui valga la pena scrivere». L'amore per il giornalismo enogastronomico di Abbott Joseph Liebling, storica firma e inviato del *New Yorker*, si condensa bene in questo passaggio dello scritto che apre *Tra i pasti. Un appetito per Parigi* (160 pagine, 20 euro). Il libro, pubblicato da Edizioni Settecolori, raccoglie gli articoli che l'autore scrisse durante l'esperienza nella capitale francese, tra le due guerre mondiali. Un soggiorno, quello lungo le rive della Senna, che per il giornalista sarà nulla meno di una folgorazione. È il 1926. Liebling è un giovane di 22 anni giunto dagli Stati Uniti per trascorrere un anno di studio pagatogli dal padre alla Sorbona. Ad accoglierlo trova la *ville lumière* nel pieno degli anni Venti: una città abbagliante e ricca di fascino al culmine di un'epoca leggendaria, la stessa che Ernest Hemingway definì una «festa mobile». Ma tra tutti i piaceri della vita parigina, dalla scintillante vitalità dei locali e dei circoli culturali alla libertà di costumi così lontana dall'austerità degli States, ciò che colpisce davvero Liebling è la cucina francese, ben più raffinata e ricca della controparte d'oltreoceano. Nasce così in lui una passione che durerà per sempre. Esplora ristoranti, prova piatti e specialità del posto. Nei suoi scritti per il *New Yorker* descrive ricette e ingredienti, ma dietro ogni pietanza disegna con maestria uno spaccato dell'epoca, rievocando personaggi e scorci urbani. Il tutto, con una dedizione ferrea ma sempre venata da un sincero estro edonistico. Liebling non si sente un gourmet, un vacuo ricercatore di manicaretti e vini raffinati. Nulla di più distante dalla sua idea: lui si definisce un *gourmand*, ovvero un instancabile ghiottone. Una presa di posizione netta che, tra le pagine del libro, assume le fattezze di un modo di intendere la vita stessa. Il manifesto di un *flâneur* del buon cibo che getta le fondamenta della sua personalissima educazione sentimentale-gastronomica: «*Mens sana in corpore sano* è una contraddizione in termini — scrive —, la fantasia di qualcuno che vuole la botte piena e la moglie ubriaca. Nessuna persona sana di mente può permettersi di rinunciare a piaceri debilitanti; nessun asceta può essere considerato attendibilmente sano di mente».

FOTO DI FRED W. MC DARRAH / GETTY IMAGES

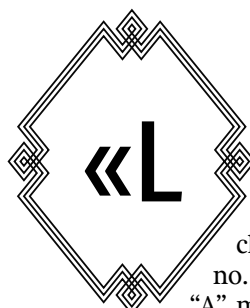
Abbott Joseph Liebling *Tra i pasti. Un appetito per Parigi*, Edizioni Settecolori, 160 pagine, 20 euro

I LIBRI/2

Realizzarsi ai fornelli. E dispensare felicità. Tra aneddoti divertenti e pietanze alla portata di tutti, la cuoca Francesca Marsetti parla al suo pubblico incoraggiando a osare

Francesca Marsetti, *Se vuoi essere felice impara a cucinare. Sapori antichi e moderni che fanno bene al cuore* foto di Davide Capelli Cairo Editore, 208 pagine, 18,50 euro

SAPORI E RACCONTI CHE PARLANO AL CUORE

di **Chiara Amati**

«La felicità? Io credo che si possa trovare anche nei momenti più bui perché le persone felici sono quelle che traggono il meglio da ciò che hanno. Nel mio caso gli amici, quelli con la "A" maiuscola. Ma felicità è anche la certezza di una cucina, la mia, che pur mantenendosi mediterranea e territoriale resta aperta a contaminazioni. Ho messo insieme gli uni, cioè gli amici, e l'altra, la cucina: ne è nato un libro — *Se vuoi essere felice impara a cucinare. Racconti antichi e moderni che fanno bene al cuore* — che è il coronamento di un sogno».

Classe 1975, bergamasca di Grumello del Monte, Francesca Marsetti, per tutti FranciChef, è una cuoca a domicilio. Una professione che si costruisce sin da bambina quando, a soli 12 anni, si iscrive alla scuola di cucina Le Cordon Bleu di Bergamo, per poi proseguire all'Istituto alberghiero di San Pellegrino Terme dove si diploma. Seguono la gavetta nelle brigate di alcuni grandi chef italiani e internazionali e le esperienze televisive alla corte di Antonella Clerici — La Prova del Cuoco prima, È Sempre Mezzogiorno poi, tutti su Rai Uno —, che tuttavia non la distolgono dalla sua mission: rendere felici le persone attraverso la cucina. E prendersi cura dei suoi commensali per il tempo che si ferma a cucinare per loro. Ora, attraverso questo volume, rafforza gli intenti, con una precisazione: «Non aspettatevi un ricettario — sottolinea l'autrice —. I piatti ci sono, certamente: cinquanta per l'esattezza, dieci a capitolo, tutti piuttosto semplici, ma mai banali. Questo perché chiunque ha il diritto di mettersi ai fornelli e sperimentare con successo. A fare la differenza, casomai, sono le vicissitudini che stanno dietro a ogni ricetta». E che delineano le due anime della chef Marsetti: una privata, a tratti svampita, goffa, insicura, impulsiva, finanche permalosa, alle prese con i piccoli e grandi drammi della vita quotidiana. Una sorta di nouvelle Bridget Jones in balia di relazioni sentimentali dagli epiloghi il più delle volte disastrosi, «ma grazie a cui ho finalmente raggiunto la mia stabilità emotiva». Poi c'è la Super Franci, colei che in divisa e con la toque blanche sulla testa si sente invincibile «perché realizzata. Posso migliorare, vero. Questo, però, non mi impedisce di andare fiera di ciò che ho costruito, anche grazie al contributo di tutte quelle persone che ho avuto la fortuna di incontrare. Con questo libro desidero restituire a ciascuna di loro un pezzetto di me e del mio mondo che è metafora di un bicchiere: ça va san dire mezzo pieno».

COOKER GIRL
STORIE DI CUCINA

I profumi tra le strade di New York, le consistenze dei lievitati nella bakery di Copenaghen, i sapori italiani e le contaminazioni internazionali, i piatti dei grandi chef e le ricette di famiglia. C'è la storia — suddivisa in cinque sensazioni — di Aurora Cavallo, alias Cooker Girl, tra le creator digitali più influenti d'Italia nel suo nuovo libro, un ricettario per viaggiare tra gusti, sapori e sensazioni che rimangono impresse nella mente (*Mondadori Electa, 208 pagine, 19,90 euro*).

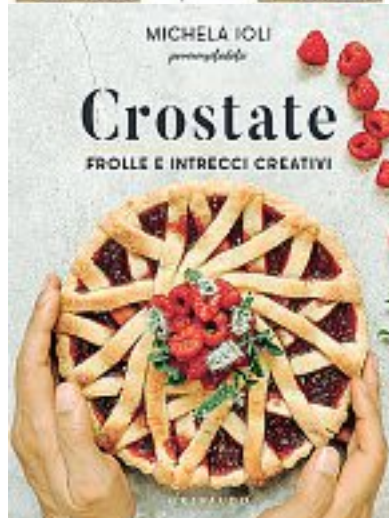
RIFLESSIONI
LE STRADE DEL TÈ

La storia del tè, bevanda millenaria e simbolo di viaggio, raccontata dalla scrittrice Lucie Azema, dalle prime carovane che ne diffondevano l'uso fino all'epoca della colonizzazione. Tra le pagine, che diventano un'intensa riflessione sullo scorrere del tempo, l'autrice racconta aneddoti, protagonisti, pratiche del tè. Invitando il lettore così a soffermarsi sulla nostra irriducibile inclinazione all'erranza e, allo stesso tempo, sulla necessità di trovare radici (*Tlon, 208 pagine, 16 euro*).

IL GUSTO DELLA LIBERTÀ
RICETTE RIBELLI

Dopo *Storie della buonanotte per bambine ribelli*, ecco il nuovo capitolo della serie, ricettario sui generis, per far conoscere a bambine e bambini (dai 10 anni) piatti e tradizioni culinarie di Paesi lontani ma anche le grandi donne che hanno fatto la storia della cucina mondiale. Le loro battaglie ci hanno insegnato che il cibo, oltre a nutrirci, può essere uno strumento per conquistare nuovi diritti e affermare il proprio valore, educare alla salute e salvaguardare il pianeta. Con la prefazione di Lara Gilmore Bottura (*Mondadori, 144 pagine, 19 euro*).

TOMMASO FOGLIA
DOLCI SI NASCE, PASTRY CHEF SI DIVENTA

Le ricette dei dolci più amati della tradizione in versione classica e anche «pastry chef», rivisitazioni in cui Tommaso Foglia, pasticcere campano del gruppo della famiglia Iaccarino e giudice di Bake Off, dà libero sfogo alla sua creatività. Dalla pastiera alla caprese, dalla brioche al bignè, dal millefoglie al tiramisù: una vera e propria scuola di pasticceria con i preziosi consigli di un pastry chef di grandissimo talento (*HarperCollins, 256 pagine, 22 euro*).

INTRECCI CREATIVI
CROSTATE

Tante tecniche di base e oltre 60 ricette per tutti i gusti e le stagioni, dalle crostate di frutta a quelle con creme e ganache, fino alla sezione senza cottura e a quella salata. Ecco il libro tutto dedicato alle crostate firmato a Michela Ioli, in arte Penninonsolodolci (*Gribaudo, 160 pagine, 16,90 euro*).

I.Fan.

FLORAL TIP

SE SEI IN-FEDELE LO DICONO I FIORI

di **Paola Roganti Spoletini***

*Fioraia, co-gestisce il negozio Coral di Milano

INGREDIENTI

Cartone a forma di lettera, spugna da fiorista, dei fiori

Lo studio del linguaggio dei fiori è conosciuto con il nome di florigrafia. Si tratta di un modo di comunicare nato nel'800. Ogni fiore corrisponde a un simbolo e un significato ben precisi. E allora, in questa era di mail, in cui si è persa la poesia della carta scritta, perché non inviare una lettera floreale? Partendo da una base di cartone a forma di lettera, con la possibilità di inserire una spugna da fiorista bagnata, abbiamo scelto ortensie blu ed elicriso rosa, con un tocco di skimmia rossa. Cosa volevamo dire? «Nonostante sappia che mi hai tradito (skimmia rossa), con tutti i tuoi capricci (ortensia blu) ti amerò comunque in eterno (elicriso rosa)».

È uno dei colori più di tendenza. Intenso e audace, caratterizza tutto l'ambiente. Ad alleggerirlo ci pensa un mobilio classico ed essenziale, con ante lisce, piccole maniglie, pensili alti e un piano in marmo

Ecco un'idea da copiare: riprendere lo stesso colore del pavimento in un mobile. Qui il colore delle cementine decorate dell'ingresso è stato utilizzato come RAL (termine per definire una scala di colori) per le ante della cucina. Ed è diventato il filo conduttore che lega gli ambienti

OSARE CON IL BORDEAUX

di **Clara Bona***

foto di Specchi Studio

Nella maggior parte delle case le cucine sono bianche. Nei negozi e sulle riviste invece predominano il legno e i colori scuri. Ma è abbastanza raro vedere cucine con tinte forti e vivaci. Eppure se si ha il coraggio di osare e lanciarsi con un colore deciso il risultato può essere sorprendente. Come in questa piccola cucina progettata da Guia Bartolozzi, che ha scelto uno dei colori più di tendenza di questo momento: il bordeaux. Un colore intenso e audace, che contraddistingue tutto l'ambiente, è anche molto classico e, soprattutto, è capace di coniugare perfettamente tradizione e contemporaneità. Per alleggerire l'insieme il disegno dei mobili è essenziale: ante lisce, pensili che salgono fino al soffitto, piccole maniglie che ingentiliscono i mobili, un lungo piano di lavoro in marmo di Carrara. Tutti elementi sobri e lineari, che acquistano personalità proprio grazie all'utilizzo di una tonalità caratterizzante. Ma in questa piccola cucina c'è un'altra zona che cattura l'attenzione e crea un'atmosfera unica: di fronte alla zona operativa c'è un tavolo rotondo bianco, illuminato da un grande e scenografico lampadario di primo Novecento in cristallo. Da notare anche l'abbinamento con il velluto verde del cuscino trapuntato della panca. E l'eleganza minimal delle due sedie vintage in legno e paglia firmate da Gio Ponti. Un esempio che dimostra come in pochi metri quadrati si possa creare un ambiente davvero pratico e funzionale ma allo stesso tempo molto piacevole da vivere, grazie a un progetto di interior design capace di valorizzare al massimo lo spazio.

Mixare elementi d'arredo di epoche e stili diversi non è facile, ma quando ci si riesce il risultato è di grande impatto. Qui il lampadario del primo Novecento convive perfettamente con pezzi di design storico

*Architetta e giornalista, ha fondato Studio '98 a Milano

INSTAGRAM SCOUTING

di **Irene Berni***

IL DESIGNER «RILASSATO» CHE USA I SOCIAL COME TERAPIA

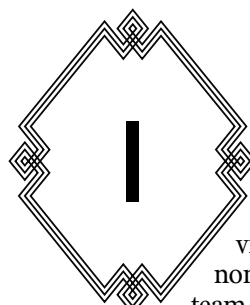
Toby Payne è un ragazzo inglese che dal 2018 documenta su Instagram il percorso di ristrutturazione del suo cottage nella campagna tra Bath e Bristol, in Inghilterra. Dopo aver studiato Belle arti ha intrapreso varie attività. Ma è lavorando a un progetto personale e condividendo il tutto sui social che capisce che il design di interni è la sua vocazione. Decide così di lanciare lo studio @tobyshome. Oggi progetta e decora case. Attualmente è anche impegnato nella sua prima collezione di articoli per interni curata con i produttori locali. Si è unito a lui il marito Mikey e insieme sognano di perseguire un interior design «rilassato». Impossibile non essere attratti dal suo stile fatto di tonalità naturali, dove il classico si mescola al contemporaneo. Toby afferma che è essenziale vivere uno spazio prima di prendere qualsiasi decisione importante e di non aver paura di cambiare le cose. Il design è per lui una terapia: a tal punto che Toby si apre e racconta di aver combattuto con problemi di salute mentale e delle difficoltà che il mondo gay deve affrontare. E ribadisce spesso che il suo profilo è un luogo dove trovare «un angolo di pace». Quello stesso che ha costruito per sé, generosamente lo condivide ogni giorno.

*Cuoca e stylist gestisce il b&b Valdirose

LE NUOVE APERTURE

«OLMO» E «NEXT D'OOR» SI ALLARGA IL BORGO DI DAVIDE OLDANI

Lo chef bistellato debutta con un nuovo ristorante da 14 coperti e un laboratorio di lievitati nella piazza di Cornaredo dove già si trova il «D'O»: «Qui potranno esprimersi i ragazzi del team»

di **Alessandra Dal Monte**, foto di Stefano Porta *(Lapresse)*

Il menu «Radici» si legge dal basso verso l'alto, come a seguire il flusso vitale di un albero. «L'idea non è mia, è dei ragazzi del team che seguiranno il progetto: questo posto è nato per loro, per lasciarli crescere ed esprimere. Dalle radici nascono i frutti, e loro sono i frutti di questi vent'anni di lavoro». Davide Oldani racconta «Olmo», il nuovo ristorante da tre tavoli e 14 coperti che da fine novembre aprirà proprio accanto al suo bistellato «D'O», con l'orgoglio di chi, passo dopo passo, ha costruito un mondo. Anzi, un borgo: tutto il suo universo si affaccia infatti sulla stessa piazza di San Pietro all'Olmo, frazione di Cornaredo, alle porte di Milano, in cui nel 2003 cominciava l'avventura della «cucina pop». Vicino ai due locali, da poche settimane è attivo anche «Next D'Oor», il laboratorio in cui vengono prodotti tutti i lievitati per i ristoranti e per la vendita al pubblico: pane, grissini, panettoni, biscotti. «Abbiamo creato una piccola piazza gastronomica — spiega lo chef classe 1967 —. Esattamente com'era un tempo: i viandanti affamati si fermavano qui per mangiare, lo testimonia la croce della chiesa con le ciotole alle estremità, simbolo di ristoro. Mi piace pensare che oggi le persone scelgano Cornaredo per fare un'esperienza culinaria». Però se gli si chiede che ristorante sarà «Olmo» Oldani resta volontariamente sul vago: «Non vogliamo dargli un'etichetta. Non è la replica del "D'O", non è un bistrot, è semplicemente "Olmo". Cucineremo al meglio delle nostre capacità. E lasceremo agli ospiti la possibilità di definirci». Un'opera aperta, per dirla alla Eco. Al menu hanno lavorato lo storico executive chef del «D'O» Alessandro Procopio, Vladimiro Nava, altro pilastro della cucina che d'ora in poi seguirà il laboratorio dei lievitati insieme al pasticcere Filippo Amodeo, e Riccardo Merli, 28 anni, da poco rientrato da un'esperienza da Ducasse. Sarà proprio lui a gestire i fornelli dell'"Olmo". Il cliente potrà decidere se seguire il menu degustazione completo, di sei portate, o se spezzarlo ordinandone tre. I piatti? Dal bollito misto avvinato ai pisarei con legumi setati, dal minestrone della mamma Luigia alla cipolla caramellata, in una versione completamente diversa da quella del «D'O». «Abbiamo recuperato la ricetta storica con la pasta sfoglia — spiega Procopio —. Uscirà Riccardo a servirla al tavolo: poiché il locale è molto intimo, ci sarà un rapporto diretto tra cucina e sala». E una gestualità quasi d'antan: «Quando serviremo il bollito avvineremo il calice dell'ospite con un velo di rosso e verseremo la goccia di vino nel brodo, come si faceva una volta». Per quanto riguarda le bottiglie, la supervisione è di Manuele Pirovano, capo sommelier e perno del «D'O» insieme al direttore di sala Davide Novati: «Per "Olmo" — spiega — abbiamo pensato a una scelta più territoriale, legata alla Lombardia. Dall'Ol-

LO STAFF

Da sinistra nella foto in alto, la brigata del nuovo ristorante di Davide Oldani, «Olmo», a Cornaredo (Milano): Luca Nicassio, Francesco Scattaglia, Claudio Onorati, Riccardo Merli, Davide Grieco, Federico Bestetti, George Benché e il patron Oldani. Sotto, da sinistra: la squadra del «Next D'Oor», il laboratorio di panificati; la sala dell'«Olmo»; il team del «D'O» e la piazza di San Pietro all'Olmo

VERONA

SACCHETTO TORNA CON «IRIS»

Giacomo Sacchetto torna con il ristorante «Iris». Classe '85, veronese, a marzo ha lasciato «La Cru» — insegna di Villa Balis Crema in Lessinia, a cui aveva conquistato stella verde e stella Michelin — per dedicarsi a nuovi progetti. Eccolo, quindi, aprire adesso nella città scaligera a Palazzo Bottagisio, oggi Soave (*Via Leoni, 10*), proprietà dell'omonimo Gruppo. Ambiente di design che valorizza le volte del '400 affrescate, cucina a vista e una proposta incentrata su sostenibilità e produzioni locali. In cantina, tra scavi di età romana e soffitti medievali, oltre 800 pregiate referenze.

G. Princ.

CASTEL GANDOLFO

AI CASTELLI APRE «TINELLO»

Un'osteria moderna, con pareti in pietra, cucina a vista e tavoli in legno. Dove trovare vini bio e di nicchia, selezionati prodotti del territorio e piatti — anche da condividere — che attingono alla cucina dei Castelli romani. Questo è «Tinello» (*Via Vigna di Corte, 6*), il locale nato a Castel Gandolfo come spin off informale di «Sintesi», una stella Michelin a Ariccia. Nel nuovo progetto, al team di trentenni Sara e Carla Scarsella e Matteo Compagnucci, si è aggiunto lo chef Andrea Cingolani, classe '92. Al centro del menu: pasta fresca fatta in casa trafilata al bronzo e vegetali.

G. Princ.

MILANO

LA TERRAZZA IN DUOMO DI CONTI

Affaccia sul Duomo la nuova insegna dello chef Roberto Conti. Classe '83, pavese, è stato il terzo cuoco a conquistare la stella Michelin al «Trussardi alla Scala» a Milano, dopo Luigi Taglienti e Andrea Berton. «Terrazza Duomo21» (*Piazza del Duomo, 21*) è il suo nuovo indirizzo gourmet a Milano, parte di un progetto di Glamore Group che vuole rendere la location — che gode di una suggestiva terrazza con vista — un punto di riferimento per la città dalla colazione all'after dinner, unendo un'offerta gastronomica d'autore, una cantina importante, musica e intrattenimento.

G. Princ.

FIRENZE

«STROZZI BISTRÒ» RILANCIA

Apre a Firenze «Strozzi Bistrò» e a firmare la cucina è lo chef Tommaso Arrigoni. Quaranta coperti, un suggestivo dehor nella corte dello storico palazzo, l'insegna (*Piazza degli Strozzi*) è aperta tutti i giorni sin dalla colazione. In carta alcuni signature di Arrigoni, come l'Uovo CBT, ossia cotto a bassa temperatura. Ma, pure, ricette locali rilette: come i Pici al Ragù Ricco. O, ancora, il Pan brioche tostato con paté di fegatini e gel al vin santo. E, poi, alcuni drink ispirati al ricco programma di eventi culturali e mostre di rilievo internazionale che si alternano a palazzo.

G. Princ.

trepò alla Valtellina, dal Garda alla Franciacorta. Naturalmente con la possibilità di scegliere altre etichette italiane e internazionali dalla carta del "D'O"». Come sempre quando si tratta di Oldani, non manca l'attenzione per il design: dai tavoli in legno di olmo creati dalla scuola di falegnameria Art Wood Academy alle pareti in resina Kerakoll, dalle lampade Bontà di Artemide personalizzate all'opera di Daniele Sigalot esposta all'ingresso, dal bancone in marmo luce di Carrara di Henraux ai porta menu realizzati dal fabbro Andrea Ranzani. Le scarpe Yatay della brigata sono ottenute dagli scarti di alghe e funghi. E, come al «D'O», il pavimento della cucina si lava con un sistema di «irrigazione» che abbatte tempo e fatica: «Ho pulito troppe piastrelle in vita mia — spiega Oldani —. Ai miei ragazzi l'ho voluto risparmiare».

MODENA

IL PRIMO GOURMET DI ZOBOLI

Un grande bancone centrale dove osservare la brigata e un menu che cambia ogni quattro mesi. Insieme a tutto il locale. Apre a Modena «Patrizia» (*Via Torre, 29/37*), il primo ristorante di Tommaso Zoboli, «Miglior Chef Under 30 d'Italia» nel 2021. Modenese, 25 anni, si è formato con Massimo Bottura all'«Osteria Francescana» e Gianfranco Pascucci al «Porticciolo» di Fiumicino. Con «Patrizia» Zoboli fa entrare gli ospiti nel lavoro della brigata grazie al bancone da 18 coperti. Una sorta di chef's table che cambierà scenografia ogni quattro mesi come fosse un teatro. A dettare il tema sarà il menu, insieme al quale cambieranno anche le luci, le ceramiche, i tavoli, i vini e persino le divise del personale.

G. Princ.

Fino al 19 febbraio 2024 una selezione di porcellane sarà esposta al Museo Poldi Pezzoli di Milano. Per raccontare la Manifattura entrata nella storia del design

GLI APPUNTAMENTI
Gli incontri dedicati a cucina e arte della tavola saranno il 4 dicembre con lo chef Massimo Bottura, l'8 febbraio con lo chef Davide Oldani e il 19 febbraio con la food writer Skye McAlpine. Le serate sono riservate ai sostenitori del museo, con 10 posti aperti a partecipanti esterni

Sopra, il catalogo della mostra. Tra i manufatti in esposizione, al centro, sulla sinistra, zuppiera con decoro a tralci (1750 - 1755). Sotto, il servizio Ala (1930)

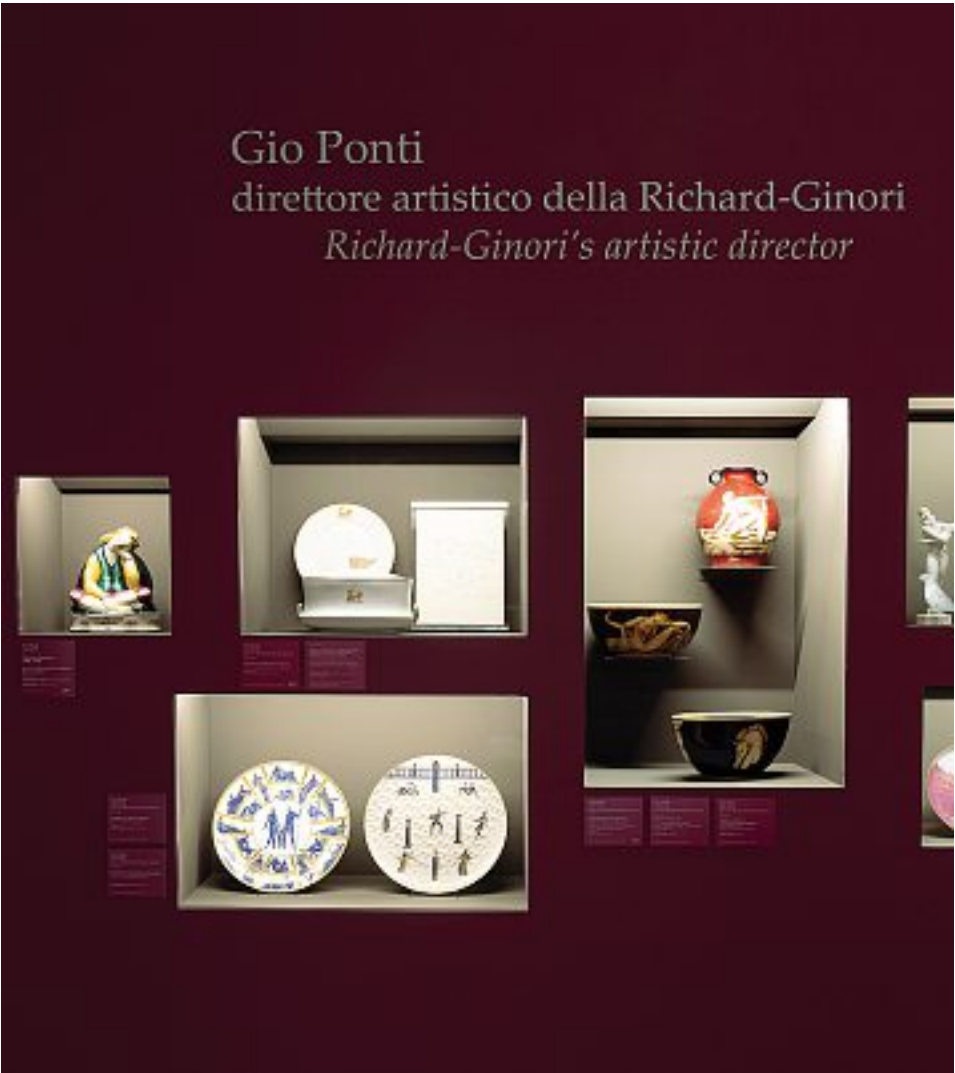
L'ORO BIANCO DI GINORI

di **Giulia Arnaldi**, foto di Stefania Giorgi

Le due sale del Museo Poldi Pezzoli, in cui è esposta la sessantina di opere che compongono la mostra «Oro Bianco - Tre secoli di porcellane Ginori», sono legate dall'incisione della Villa Ginori di Doccia — dove nacque la Manifattura nel 1735 —, riprodotta per l'occasione sulle pareti delle stanze. Il visitatore, mentre attraversa la storia della maison fiorentina, passeggia così anche nei luoghi che ne hanno visto i fasti. In collaborazione con il Museo Ginori, l'esposizione si snoda attraverso quattro sezioni: «Le Origini: Carlo Ginori e l'oro bianco; l'eleganza dell'apparecchiatura da tavola», «La Manifattura Ginori e la scultura di porcellana: opere dall'antico e dal tardo barocco a Firenze», «Eclettismo e gusto per l'esotico» e «Il Novecento tra arte e industria: Gio Ponti direttore artistico della Richard-Ginori». La prima parte sviluppa uno dei temi dominanti delle creazioni iniziali dell'azienda, cioè il gusto per l'antico che il fondatore Carlo Ginori concretizza nelle riproduzioni in porcellana dei capolavori conservati nella Tribuna degli Uffizi e in altre celebri raccolte. «Tali opere, per permettere allo spettatore di apprezzarne il virtuosismo — spiega Alessandra Quarto, direttrice del Museo Poldi Pezzoli —, sono qui presenti insieme alla Venere de' Medici e alle Teste di Adriano e di Neva. In questo modo si rende evidente il gusto antiquario del fondatore». La seconda sezione segue lo stesso concetto espositivo ed è dedicata al periodo in cui la maison raccoglie l'eredità artistica delle botteghe degli scultori tardo barocchi fiorentini. Qui, i capolavori in porcellana sono affiancati ai rispettivi archetipi bronzei: «La Menade Danzante — prosegue la direttrice — è, ad esempio, accostata all'Anfitrite di bronzo dello studiolo di Francesco I de' Medici». Il percorso, infine, sfocia nella sezione che ricorda la direzione artistica dell'architetto

> **Il legame tra manufatti e arte della tavola è al centro di un ciclo di incontri con chef e autori**

Qui a fianco, manici per posata, (1750-1760), un servizio che compone la mostra

Alcune delle opere esposte all'interno della mostra: al centro, sulla destra, Venere de' Medici (1747 ca); qui a destra, un pannello della sezione dedicata alla direzione artistica di Gio Ponti; in basso, a destra, una tazzina da caffè (1755), in basso a sinistra, Alessandra Quarto, direttrice del Museo

e designer milanese Gio Ponti, aperta dalle due *ciste* del Museo Poldi Pezzoli, donate da Paola Ojetti nel 1973. Nelle teche sono riportate inoltre lettere autografe, schizzi e istruzioni per la realizzazione dei suoi progetti. «Inscindibile, però, è il legame tra i manufatti presenti e l'arte della tavola, sottolineato da un ciclo di incontri dedicati ai sostenitori del museo — conclude Quarto —. L'iniziativa, ideata da Angela Frenda, responsabile editoriale di *Cook*, consiste in una serie di appuntamenti in cui chef e autori (dopo la scrittrice Simonetta Agnello Hornby il 7 di novembre, seguiranno lo chef Massimo Bottura e la moglie Lara Gilmore il 4 dicembre, lo chef Davide Oldani l'8 febbraio e la food writer Skye McAlpine il 19 febbraio) introducono alcuni dei loro libri, tutti con lo stesso leitmotiv: anche cucina e ospitalità sono espressioni artistiche».

Giulia Arnaldi

Il percorso si conclude con una sezione dedicata agli anni 20 e alla visione artistica di Gio Ponti

Nasce la linea di pandori e panettoni del gruppo. Realizzati con una ricetta esclusiva e contenuti in una confezione speciale, fanno parte della prima serie di articoli del marchio A breve, infatti, sul mercato arriveranno pasta, cioccolato, caffè, uova e colombe di Pasqua

IL DEBUTTO DEI GRANDI LIEVITATI MADE IN EATALY

di **Angelica Carrara**

«Le cose buone sono fatte per essere condivise». È il messaggio che si trova sul fondo di una elegante scatola con il coperchio rosso. La frase è una sorpresa e si scopre solo dopo aver estratto da quella confezione uno dei quattro prodotti della prima linea di grandi lievitati a marchio Eataly che debutta quest'anno. È il modo attraverso cui il gruppo, nato nel 2003, intende dialogare con i clienti. Un modo che da sempre è parte del suo dna. «Abbiamo realizzato un oggetto bello. Dentro e fuori. Da aprire e condividere con la propria famiglia», afferma Andrea Cipolloni, 55 anni, nuovo ceo group di Eataly da dicembre 2022. «Sono un grande appassionato di ciclismo ma tutte le volte che cambio azienda per il primo anno la bicicletta non la vedo proprio». È la risposta alla domanda su come stanno procedendo le cose. Tradotto? «Ci sono tanti cambiamenti, ma siamo solo all'inizio — specifica il manager —. È un'azienda che sta andando bene e che può fare enormemente di più, tuttavia per questo primo anno possiamo essere molto soddisfatti. Abbiamo un'importante crescita negli Usa. E nel frattempo continuano le nuove aperture: Roma Termini, Orio al Serio a Bergamo, un secondo punto vendita in autostrada a Dorno, in provincia di Pavia, la prima stazione in Germania, a Dresda, il secondo Eataly a Toronto e il terzo a New York». E poi la grande novità del Natale, a partire da una bellissima scatola, se è vero che l'identità passa prima dal contenitore. «Abbiamo un brand straordinario e ne ho avuta conferma da come sono amate le confezioni dei pacchi di Natale — spiega il manager —. Ne facciamo 150 mila all'anno tra Europa e Stati Uniti. È un oggetto con cui si regala Eataly oltre ai prodotti all'interno. Siamo partiti da questa considerazione per arrivare al nuovo look per il Natale di quest'anno». In cui far rientrare anche la prima linea di grandi lievitati, tutti realizzati con ricetta esclusiva del gruppo, composta da un pandoro e tre panettoni. Per questi ultimi c'è il gusto classico, dove spiccano i sapori del burro da panna piemontese, la vaniglia del Madagascar e tanta uvetta e scorze di arancia candita italiane. Presenti anche le versioni arancia e cioccolato oppure crema al pistacchio. «Durante i primi tre giorni di messa online negli Usa abbiamo venduto quasi mille confezioni di grandi lievitati — evidenzia Cipolloni —. Il progetto è di arricchire la nostra offerta attraverso un prodotto iconico». Fa pensare ci sia dell'altro. «Stiamo ultimando la nostra pasta e il nostro cioccolato — prosegue l'ad —. Abbiamo già concluso il capitolo uova e colombe per la Pasqua e siamo in dirittura d'arrivo anche con il caffè. Conta la qualità di ciò che vendiamo ma anche il brand che siamo, punto di riferimento dei prodotti italiani di alta qualità in Italia e nel mondo. Due aspetti che connotano i nostri articoli a marchio». Così si ottiene il gusto di stupire, che è la capacità di restituire il senso di meraviglia al cliente. Uno spettacolo giornaliero che va in scena all'interno degli store Eataly di tutto il mondo. «Si vede il pane crescere nei nostri forni a legna. Ne produciamo circa otto mila chili a settimana senza neanche una macchina industriale, eccetto l'impastatrice — sottolinea Cipolloni —. Da noi si assiste in diretta alla nascita del fiordilatte grazie a esperti casari, al taglio al coltello del prosciutto crudo italiano, al rito dell'apertura della forma intera di Parmigiano Reggiano o Grana Padano, al confezionamento sul momento di plin e tagliolini da parte delle pastaie di tradizione langarola». Ecco allora che si ritorna al concetto di contenitore. «Abbiamo la fortuna di avere ereditato negozi situati in luoghi iconici — continua —. Eataly Stoccolma, per esempio, è all'interno di un antico teatro da cui è andata in onda la prima trasmissione televisiva della Svezia. Possiamo contare sul dna dell'inizio. Gli store Eataly devono essere spazi in cui il cliente è contento di venire a fare la spesa a Natale e durante il resto dell'anno. L'obiettivo è raccontare queste storie, il grande tema è come si raccontano». Come, dunque? «In aiuto arriva il sito online, ma non solo come strumento per vendere. Vogliamo servire le persone che ci conoscono, offrire loro quante più comodità possibili e far loro conoscere quali sono le nostre peculiarità e la nostra vera magia, che è da vivere sul posto». Eataly diventa così un parco giochi per adulti. «Un posto dove la qualità si può comprare, assaggiare e anche imparare attraverso i corsi». Di cucina, degustazione e approfondimento. «E poi ci sono gli eventi privati». Qualche esempio? Feste di Natale e cene con musica dal vivo, team building e show cooking. In tutti i negozi Eataly mette a disposizione i propri spazi e grazie a un team di esperti si occupa della preparazione di ogni fase dell'evento: dall'allestimento all'intrattenimento. Infine, c'è un ultimo messaggio. Anche per questo Natale Eataly sostiene il programma di Alimentazione Scolastica del World Food Programme: per ogni confezione venduta viene donato l'equivalente di un pasto che il WFP fornisce ai bambini delle scuole dei Paesi più poveri. «Anche questo messaggio è una sorpresa — conclude Cipolloni—: non chiediamo nulla ai clienti. Solo quando aprono la scatola scoprono di avere fatto del bene». Un'altra dimostrazione che Eataly è un mondo che prima di tutto è un modo.

Il ceo group Andrea Cipolloni: «Conta la qualità di ciò che vendiamo, ma anche il brand che siamo, punto di riferimento nel mondo»

Nella foto centrale, la scatola di Natale di Eataly con la grande novità: i panettoni e pandori prodotti dall'azienda con una ricetta esclusiva. Qui sopra, il ceo group Andrea Cipolloni

A CURA DI CAIRORCS MEDIA

Panettone lievito madre in crema

*Ricetta di Giuseppe Russo**

© Elena Cavalcoli E.frame-Agency

RICETTA PER 4 PANETTONI DA 1 KG

TIPOLOGIA DI IMPASTO
Impasto lievito madre in crema/licoli
(per maggiori informazioni contattare
lo Chef Giuseppe Russo sul canale
Telegram Frigo2000 HighPerformanceKitchen)

INGREDIENTI PRIMO GIORNO
1000 g farina Petra 6384
500 g acqua
475 g burro
280 g zucchero
250 g tuorlo d'uovo
275 g lievito madre crema

INGREDIENTI SECONDO GIORNO
350 g farina Petra 6384
475 g burro
200 g tuorlo d'uovo
250 g zucchero
1 bacca di vaniglia
12 g sale
75 g miele
350 g cubetti d'arancia candita
350 g cubetti di limone candito
300 g uvetta

PROCEDIMENTO PRIMO GIORNO
- Nella planetaria Wolf Gourmet aggiungere farina, acqua e lievito. Avviare con il gancio fino a impasto incordato (circa 7 minuti a media velocità).
- In una boule mescolare con la frusta tuorlo e zucchero e unire all'impasto in due mandate.
- Aggiungere il burro anch'esso in due mandate (quest'ultimo dovrà avere la consistenza di una pomata). Il risultato finale sarà un impasto liscio e omogeneo.
- Riporre l'impasto in un recipiente alto almeno il triplo del suo volume e posizionarlo all'interno del forno V-ZUG con funzione "Professionale – Professionale Lievitazione" a 25 °C per 13 ore.

PROCEDIMENTO SECONDO GIORNO
- Il mattino seguente mettere nuovamente l'impasto in planetaria insieme alla farina. Avviare con il gancio a media velocità e impastare per circa 15 minuti fino a ottenere nuovamente il punto di corda con un impasto liscio e omogeneo.
- In una boule mescolare con la frusta tuorlo e zucchero e unire all'impasto, insieme al miele, in due mandate.
- Aprire la bacca di vaniglia, prelevare i semini interni e unirli al burro a temperatura ambiente.
- Aggiungere il burro nell'impasto in due mandate e successivamente il sale.
- Impastare a velocità medio alta fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
- Far riposare circa 2 minuti l'impasto in planetaria e azionare nuovamente la planetaria in prima marcia aggiungendo i cubetti di arancia e limone canditi e l'uvetta.
- La temperatura ottimale dell'impasto non dovrebbe superare i 28 °C.
- Stendere l'impasto sul piano di lavoro e "pirlare" in massa (racchiudere su stesso).
- Riporre l'impasto in un contenitore alto almeno il triplo del suo volume e lievitare nel forno V-ZUG a 28 °C per circa 2 ore e mezza con la funzione professionale "Lievitazione".
- Suddividere nelle pezzature desiderate (500 g / 750 g / 1 kg), effettuare la "pirlatura" e lasciar riposare per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.
- Adagiare i panetti nei pirottini e lievitare in forno V-ZUG a 28 °C per 6/8 ore fino a raggiungere 1 cm sotto il bordo del pirottino.
- Al termine della lievitazione lasciar seccare i panetti a temperatura ambiente per 30 minuti affinché si formi una leggera pellicina in superficie.
- Preriscaldare il forno V-ZUG con funzione "Aria Calda Vapore" a 160 °C per 38 minuti. Al termine del preriscaldamento (circa 4 minuti) effettuare un taglio a croce sui panettoni e aggiungere una noce di burro al centro.
- Infornare e cuocere per 40 minuti e con la funzione del forno V-ZUG "Temporizzatore" (timer aggiuntivo) impostare una durata di 9 minuti al termine dei quali abbassare la temperatura a 155 °C.
- A fine cottura estrarre i panettoni dal forno e infilzarli subito con un'asta tenendoli a testa in giù (in posizione capovolta) per almeno 10 ore prima del confezionamento.

**The Private Chef in collaborazione con Farine Petra*

Cucina Abimis

> *Con i forni Combi Steamer e Combair Steamer, tecnologia professionale "ma semplicissima da usare", materiali resistenti, design raffinato e discreto sono gli ingredienti per cucinare un ottimo pane*

La pagnotta fragrante come in panificio si può fare anche a casa

COMBINANDO VAPORE E ARIA CALDA IN MODO AUTOMATICO SI RIVOLUZIONA LA TAVOLA

La cucina mediterranea è famosa in tutto il mondo non solo per la varietà degli ingredienti ma anche per gli stili di cottura degli alimenti che vanno dal bollito al forno. Il risultato è una dieta sana ed equilibrata, ma soprattutto inimitabile. Uno dei prodotti che più ci invidiano all'estero è il pane. Protagonista indiscusso delle tavole italiane, ogni provincia e regione ha la sua forma e la sua ricetta specifica: dalla michetta milanese alla mafalda siciliana c'è l'imbarazzo della scelta. Per cuocere una buona forma di pane ci vuole un forno particolare e molto spesso si rinuncia a farlo da soli preferendo l'acquisto in negozio. È per questo che V-ZUG ha pensato a un forno per la casa capace di ottenere un pane buono, come fatto da un professionista. Nata nel 1913, l'azienda svizzera si è da subito distinta per lo stile minimalista dei suoi elettrodomestici realizzati con materiali nobili, come il vetro e l'alluminio anodizzato, affinché fossero garanzia di longevità e innovazione. La serie Excellence Line, per esempio, unisce l'incredibile precisione di una tecnologia professionale a un design pulito ed elegante che si integra bene in qualsiasi ambiente mantenendo al contempo sempre forte la sua personalità. I suoi forni a specchio, neri o di platino, sono discreti e raffinati, e riflettono la cucina che li accoglie palesandosi solo quando la pietanza è pronta. I prodotti di V-ZUG, inoltre, sono intuitivi e personalizzabili perché dotati di un display touch davvero semplice da usare, anche tramite app con il cellulare, a questo si aggiunge la funzione AutoDoor, ovvero l'apertura e chiusura automatiche dello sportello, una novità assoluta. I forni tradizionali o combinati aria calda con vapore della Excellence Line, inoltre, sono dotati nel vetro di un avveniristico modulo di controllo, il CircleSlider, una versione evoluta della manopola delle impostazioni. La caratteristica, in particolare, dei forni Combi Steamer e Combair Steamer è la funzione che combina in modo automatico l'aria calda classica con il vapore. Un matrimonio felice, ideale per la cottura del pane, dalla lievitazione alla pagnotta fumante. Si tratta di tecniche brevettate nello specifico per ricreare le migliori condizioni per l'impasto, affinché sia pronto nel minore tempo possibile. Infatti, questa specifica **Funzione Professionale** combina aria calda e vapore in tre diverse modalità corrispondenti alla lievitazione o all'impasto che si vuole ottenere. La **Funzione Classica** è perfetta per le torte salate, la pasta sfoglia e la pasta brisée. Basterà inserire la torta nel forno freddo e aspettare che si crei il vapore necessario, subito dopo si inserirà la ventola che scalderà la pietanza in modo uniforme e questo permetterà di mantenere l'interno morbido ottenendo una deliziosa crosticina in superficie, anche senza la spennellatura di uovo. L'opzione **Infarinatura** è stata pensata per la lievitazione naturale degli impasti con farine speciali come quella di segale o quella integrale. Dopo il preriscaldamento a 230 °C, si userà all'inizio solo la ventola a cui verrà aggiunto in un secondo momento il vapore per un tempo limitato, passato il quale il forno tornerà a cucinare con aria calda. Un'altra funzione adatta alla panificazione è quella della **Spennellatura**, perfetta per panini al latte o brioche, ricchi di burro, latte e uova. Anche in questo caso è previsto il preriscaldamento a 210 °C. Si passerà, poi, dalla ventola al vapore per un periodo stabilito dal forno e in un'ultima fase, con l'uscita di quest'ultimo, a un successivo intervento dell'aria calda. I forni Steamer, Combi Steamer e Combair Steamer sono unici e portano a casa il futuro per potere cucinare piatti buoni, sani e gustosi, come nel passato.

www.frigo2000.it

Dal Carso alla riviera, la Regione punta a far scoprire le tante anime del territorio soprattutto attraverso l'enogastronomia. E si basa sul concetto di connessioni. Con due progetti: la Strada dei Sapori e dei Vini — sei itinerari per conoscere le realtà più nascoste — e un marchio che certifica i prodotti sostenibili

IL TOUR

L'IDENTITÀ «A RETE» DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

di **Wladimir Calvisi**

Dalle Dolomiti al Tagliamento, dal Carso alla riviera. Conoscere il Friuli Venezia Giulia attraverso le sue tante anime e le eccellenze enogastronomiche. «Non solo i grandi brand simbolo della regione e i luoghi più noti del turismo, ma anche le realtà più nascoste, i piccoli produttori, gli itinerari meno battuti o da scoprire per la prima volta», spiega l'assessore regionale alle Attività produttive Sergio Emidio Bini. Un viaggio che è un'esplorazione, racchiuso in un progetto «La Strada dei Vini e dei Sapori» che riunisce cantine, ristoranti, birrifici artigianali, distillerie, gastronomie, strutture ricettive turistiche, enoteche e produttori del territorio. «Perché l'enogastronomia è uno dei veri grandi driver, sul quale puntiamo da anni», aggiunge Bini. Sei percorsi principali (colli, montagna, riviera, fiume, pianura e Carso) che oggi contano più di 380 aderenti suddivisi tra 191 aziende Wine, Spirits & Beer (aziende vitivinicole, birrifici e agribirrifici, distillerie), 113 realtà Taste (ristoranti, agriturismi, enoteche, gastronomie), 59 Food & Crafts (aziende agricole e artigiane) e 13 Tour & Experiences, affiancati da diverse iniziative stagionali, dalla vendemmia turistica e didattica («Partita in nove cantine e con l'appoggio di diverse strutture ricettive, ha coinvolto tantissime famiglie, tra visite guidate e lezioni ed esperienze in vigna») fino all'evento Ein Prosit. Ma non solo. Itinerari che sono anche storie di prodotti e persone, riuniti in una rete che si basa sull'identità e che negli anni sta trasformando la percezione e il modo di vivere la regione. «Nel primo semestre del 2023 abbiamo avuto un incremento di turisti del 6 per cento, un trend in crescita costante negli anni — continua Bini — con località letteralmente prese d'assalto dagli stranieri, come Grado, per citarne una, e una sempre maggiore consapevolezza delle eccellenze delle nostre produzioni, che si traduce anche in numeri record per l'export, con vini e alimenti che, ad esempio, dal 2019, solo verso gli Stati Uniti, fanno segnare un più 40 per cento». Un insieme di percorsi tematici, sviluppati e studiati da PromoTurismoFVG (*www.turismofvg.it/strada-del-vino-e-dei-sapori*), «per chi si muove sia individualmente sia in gruppi organizzati» e che copre tutto il territorio. «Per noi è fondamentale portare avanti i piccoli produttori — aggiunge Bini — che esprimono la ricchezza e la diversità della nostra terra, dal mare alla montagna. Dando a chi vuol conoscere e sperimentare questa esperienza tutti gli strumenti, il supporto e la rete di cui ha bisogno». E proprio in questa ottica è nato il marchio «Io Sono Friuli Venezia Giulia», voluto dall'amministrazione regionale guidata da Massimiliano Fedriga, che certifica aziende e prodotti che si impegnano nella sostenibilità «non soltanto ambientale, ma anche economica e sociale». Così si può «riconoscere più facilmente l'origine di un prodotto della filiera agroalimentare regionale», si legge nella presentazione «ma è anche un invito a sentirsi parte di una comunità a far squadra e a essere protagonisti di un sistema che punta a migliorare la qualità dei prodotti e il valore della filiera». Ma anche il benessere dei dipendenti e del territorio. Un simbolo di garanzia, validato da una commissione tecnica, declinata in due parti («Azienda e servizi»: destinato alle imprese agroalimentari che si impegnano nella sostenibilità ambientale, economica e sociale e ai rivenditori e ristoratori che si riforniscono da imprese produttrici già marchiate; e «Prodotto»: che garantiscono almeno il 50 per cento di materia prima regionale, con un QR-code attraverso il quale si può scoprire da dove vengono tutte le materie prime) e che conta già 333 aziende certificate e 360 ristoranti e rivenditori dove si possono trovare i prodotti con il marchio. «Una riconoscibilità semplice — conclude Bini — ma fondamentale e in grande espansione. Un simbolo di garanzia per il turista enogastronomico e che dà nuova forza soprattutto alle piccole realtà, affiancate dai prodotti storici come il San Daniele o il Montasio». Dal tartufo bianco di Muzzana alla jota del Carso (una tradizionale minestra di fagioli e crauti), dai vini alle specialità di mare, dalla pitina (la polpetta di carne affumicata) al frico (un piatto a base di patate e formaggio) dalla gubana (un dolce tipico) ai pedoci (le cozze), viaggiando dai rifugi alle osmize. E che solo quest'anno, da gennaio a metà settembre ha fatto registrare sul territorio 8,5 milioni di turisti (con l'obiettivo di arrivare a 10 milioni entro la fine dell'anno), tra sapori, cultura e identità.

Sergio Emidio Bini, assessore alle Attività Produttive e Turismo della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia. Nella foto grande i prosciutti San Daniele durante la stagionatura; a destra, uno scorcio della laguna di Marano, con i particolari casoni simbolo della zona *(foto PromoTurismoFVG, Consorzio prosciutto San Daniele, Ulderica Da Pozzo)*

L'assessore Bini: «Dobbiamo portare avanti i piccoli imprenditori che esprimono ricchezza e diversità»

Corvina graspo rosso in purezza, niente appassimento, eleganza piuttosto che potenza: nata nel 1983 da un'intuizione di Giovanni Allegrini e dei suoi figli Franco e Walter, questa bottiglia sta tornando a far parlare di sé. Gli eredi Marilisa, Silvia e Francesco: «Racconta il vigneto più bello della Valpolicella»

LA POJA, DA 40 ANNI UN ROSSO CORAGGIOSO

di **Alessandra Dal Monte**

Visto dall'alto, il vigneto assomiglia a un fazzoletto pianeggiante sulla sommità di una collina. Appena due ettari e mezzo in una posizione speciale: brezze costanti, il microclima del lago di Garda, la protezione del monte Baldo e del monte Pastello. Esposizione perfetta, un lucente suolo calcareo. Il meglio di un podere già di per sé unico, la collina de La Grola, acquistata da Giovanni Allegrini nel 1979 a Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona). «Mio padre desiderava quel terreno, era il suo sogno di sempre — racconta la figlia Marilisa, oggi co-proprietaria dell'azienda insieme ai nipoti Silvia e Francesco —. Già prima dell'Unità d'Italia le uve e i vini de La Grola erano sottoposti a dazi più elevati per la loro riconosciuta qualità. Insieme ai miei fratelli Walter e Franco, mio padre ebbe l'intuizione di piantare sulla sommità della collina, denominata "monte Poja" e all'epoca abbandonata, solamente uva Corvina graspo rosso, che rappresentava la varietà più qualitativa della Valpolicella, al posto di tutte le uve stabilite dal disciplinare (Corvina, Rondinella e allora anche Molinara, *ndr*). Con la prima annata di produzione i miei fratelli decisero di vinificare in purezza. Nonostante fosse l'etichetta più prestigiosa dell'azienda, questa scelta coraggiosa imponeva che uscisse dalla denominazione, venendo classificata come vino da tavola». Nel 1983, anno in cui La Poja esce sul mercato dopo quattro anni di affinamento, Giovanni Allegrini viene a mancare. Ma la sua creatura ottiene un grande successo: «Era il perfetto anello di congiunzione tra tradizione e innovazione: utilizzava un vitigno autoctono, ma si avvaleva di un concetto produttivo legato alla valorizzazione del vigneto, non al metodo di vinificazione». La Poja, infatti, non prevede l'appassimento delle uve, tecnica principe della Valpolicella utilizzata sia per l'Amarone che per il Ripasso. In questi quarant'anni di storia ha conquistato l'etichetta Igt e lo stile non è mai cambiato troppo: si avverte la differenza tra le vendemmie ma il denominatore comune è lo stesso. E cioè eleganza, longevità, aromi di frutta, erbe e spezie. Nel 2001 *Wine Spectator* lo inserisce tra i 10 migliori vini italiani. «Oggi il contatto con le bucce è un po' più lungo — continua Marilisa Allegrini — ma la cifra di questo vino resta l'armonia perfetta tra il frutto e il legno in cui viene affinato». Venti mesi in barrique nuove, otto in botti grandi di Slavonia e dieci in bottiglia. Un cru prestigioso, che si è adattato ai cambiamenti climatici — prima il suolo calcareo rifletteva la luce aiutando le uve a sviluppare la perfetta quantità di zuccheri, oggi è stato ricoperto d'erba per non accelerare questo processo — e che ora è al centro della strategia aziendale. «Noi siamo conosciuti principalmente per l'Amarone — spiega Silvia Allegrini — ma quest'anno abbiamo deciso di raccontare sempre di più anche La Poja, etichetta eccellente con la quale abbiamo un forte legame affettivo e che ben rappresenta la nostra visione pionieristica. Quindi sarà lei la protagonista di un tour di degustazioni, già cominciato a Londra, che passerà per l'Italia e approderà negli Stati Uniti. L'obiettivo è far assaggiare annate diverse, a riprova della longevità di questo vino, che mantiene eleganza e freschezza come vuole lo stile contemporaneo. Prodotta in 12-13 mila bottiglie, La Poja ha come mercato primario quello nazionale, ma gode di un ottimo posizionamento anche all'estero. Tanto che dall'anno scorso, insieme al nostro Amarone Fieramonte, è il vino che per la prima volta rappresenta la Valpolicella a "La Place de Bordeaux", prestigioso sistema francese di vendita riservato alle grandi bottiglie». Un riconoscimento che dimostra la capacità della Valpolicella di produrre vini rossi di livello affidandosi alla peculiarità dei terreni calcarei, senza dover per forza ricorrere all'appassimento. E per coinvolgere il pubblico è nata la collaborazione con 36 grandi ristoranti italiani, che servono La Poja al bicchiere: «Per far apprezzare un vino non si può prescindere dalla tavola — afferma Francesco Allegrini —. Per questo abbiamo coinvolto chef importanti, da Nord a Sud, che hanno accettato la sfida di abbinare il nostro vino iconico con dei piatti altrettanto significativi. Per esempio Carlo Cracco nel suo ristorante stellato in Galleria a Milano serve La Poja 2017 con il filetto di vitello gratinato alle nocciole e tartufo bianco. I clienti sono entusiasti e i ristoratori stanno già richiedendo l'ultima annata, la 2018, che esce tra poco». Quanta strada, da quel piccolo vigneto.

Nella foto grande, il suolo calcareo del vigneto monte Poja. Sopra, da sinistra, Silvia, Francesco e Marilisa Allegrini. Sotto, La Poja a tavola e il cru da cui proviene

Il 27 novembre al *Corriere* una serata con dibattito sulla ristorazione del futuro

COOK NIGHT, LA FESTA DEL NOSTRO MENSILE

di **Giulia Arnaldi**
foto di Manuel Eletto

Qual è il futuro della ristorazione italiana? Che direzione sta prendendo? È la domanda che ci siamo posti in redazione quando abbiamo iniziato a progettare la *Cook Night*, la serata di festa (e contenuti) che il nostro mensile dedica ai protagonisti della cucina. In un momento storico in cui il mondo del *fine dining* continua a cambiare forma e sembra che vi sia un'opposizione tra questo modello e quello più informale delle trattorie, i quesiti inevitabilmente si moltiplicano. Per anni chef e ristoratori hanno avuto come obiettivo massimo della loro carriera la stella Michelin, ma è ancora così? Oggi moltissimi cuochi escono dalle loro cucine esclusive per aprire bistrot, trattorie, addirittura pizzerie (in questo numero di *Cook* raccontiamo proprio l'ultima avventura milanese di Viviana Varese, con i due nuovi locali «Polpo» e «Faak»). Cosa vuol dire? Che la cucina «casalinga» si sta prendendo la scena? Che stiamo vivendo un ritorno alle origini della ristorazione? O i modelli, in futuro, potranno (e, anzi, dovranno) trovare un modo per coesistere? E se la risposta è sì, come possono farlo? Saranno questi i temi che chiederemo ai nostri ospiti di sviscerare durante la serata del prossimo 27 novembre: l'obiettivo sarà analizzare insieme l'andamento di un settore che continua a rappresenta un pezzo fondamentale della cultura italiana. Insomma, durante la *Cook Night* si svolgeranno «gli stati generali» dell'alta ristorazione del nostro paese, la serata sarà un vero e proprio *think tank* sul suo futuro. Il dibattito metterà a confronto le esperienze degli chef stellati alle testimonianze di giovani osti che hanno deciso di puntare su una cucina più informale, ma non per questo meno meritevole o di minor valore. C'è infatti un'intera nuova generazione di ristoratori che ha imboccato una strada diversa, fuori dai radar delle guide. Cosa ne pensano i colleghi senior, più legati al sistema dei giudizi e delle critiche gastronomiche? Nell'affresco composito che rende variegato questo settore, sarà interessante cogliere racconti, sfumature e tendenze. La serata, che avrà luogo nella Sala Buzzati del *Corriere della Sera* — con la collaborazione degli sponsor Esselunga, Levoni e Pastificio Rana, di Cantine Ferrari in qualità di *wine partner* e di Lavoratti 1938, che fornirà la sua cioccolata — sarà anche un momento di confronto su come alcune aziende lavorano su temi dell'innovazione e della strategia.Ma, soprattutto, sarà la nostra festa. Non mancheranno, infatti, occasioni per brindare, per creare connessioni, per condividere idee e soluzioni e per fare networking. Una vera e proprio officina di idee. Perché dove c'è scambio c'è anche crescita.

Qui sopra, Angela Frenda, responsabile editoriale di *Cook*, e il pastry chef Ernst Knam. Sotto, dall'alto: la creator Aurora Cavallo, alias Cooker Girl, la chef Antonia Klugmann e il conduttore Fabio Fazio, in alcuni scatti della serata dell'anno scorso

A CURA DI CAIRORCS MEDIA

Forno NEFF Slide&Hide®

Airfryer Combi Serie 7000 di Philips permette di cucinare in modo facile e veloce piatti gustosi e leggeri. E non c'è davvero limite alla fantasia: l'integrazione con l'app NutriU garantisce ricette nuove ogni giorno

La rivoluzione a tavola è una ventata di aria calda

IN CUCINA NON SI È PIÙ SOLI, AL PRANZO E ALLA CENA PENSANO AIRFRYER COMBI SERIE 7000 E L'APP NUTRIU DI PHILIPS

Al giorno d'oggi si vive sempre più di corsa e spesso durante la giornata non si riesce a dedicare il tempo giusto a cose importanti come l'alimentazione, così ci si adatta alle circostanze e si cucinano piatti veloci, spesso ripetitivi. Per fortuna ora preparare un pasto più equilibrato, completo e diverso ogni giorno è più semplice grazie a una tecnologia avanzata al punto da potere fare da mangiare anche a distanza.

UN MENÙ SEMPRE NUOVO COME AL RISTORANTE

E' questa la sfida della nuova Airfryer Combi Serie 7000 di Philips: consentire a tutti, anche a chi è alle prime armi o se si ha poco tempo, di sperimentare in cucina con una varietà infinita di ricette. E i risultati non deluderanno: pasti croccanti fuori, teneri all'interno, estremamente gustosi, pur utilizzando pochissimi grassi. Il segreto sta nell'innovativa tecnologia Rapid Combi Air che è in grado di regolare l'intensità del flusso d'aria calda, tra elevato, delicato e variabile, a seconda delle esigenze di tutti.
Il nuovo modello, pensato per essere un alleato in famiglia, ha una capienza XXL da 2kg/8,3 L per preparare fino a 7 porzioni. E per quel tocco da chef in più, la nuova Airfryer Combi Serie 7000 integra anche un termometro per alimenti, per perfezionare la cottura dei cibi preferiti. Ideale per preparare una bistecca al sangue o ben cotta.
Utilizzare questi elettrodomestici è davvero semplice perché sono dotati di un display molto intuitivo e di semplice utilizzo fin dal primo momento. E per chi è attento all'estetica, la linea discreta ed elegante di Airfryer Combi Serie 7000 si adatta a ogni ambiente ed arredo integrandosi in modo perfetto a qualsiasi tipo di casa.

DALLA FRITTURA ALLO STUFATO BASTA UN'APPLICAZIONE

Airfryer Combi Serie 7000 è davvero l'airfryer più completa e avanzata della gamma Philips. Friggere, cuocere sottovuoto, essiccare, tostare, grigliare, arrostire e molte altre preparazioni non saranno più un problema. In più, i nuovi programmi di cottura automatica contentono di cucinare senza stress collegandosi in modo facile e immediato dal cellulare tramite l'app gratuita dedicata NutriU. Basterà selezionare l'ingrediente e definire la quantità necessaria, NutriU consiglierà le impostazioni di cottura più adatte, al resto penserà Airfryer Combi Serie 7000. Una vera rivoluzione smart, senza dimenticare due importanti aspetti che guidano i consumatori nella scelta degli elettrodomestici per la casa: la praticità, assicurata dalle componenti lavabili in lavastoviglie, e l'attenzione ai consumi, perché Airfryer non ha bisogno di alcun preriscaldamento ed è subito pronta all'uso. In altre parole, un notevole risparmio di energia e di tempo.

La cucina? Per l'attrice pugliese, prossimamente su Netflix con «Adorazione», «è una stanza dove le donne possono dare vita ai loro sogni». Il suo? «Aprire un luogo del gusto con due artiste del food: mamma Chiara e Marisa, mia suocera»

CLAUDIA POTENZA

LA CROSTATA

Ride Claudia Potenza, sa che sta per sparigliare le carte: «La pasticceria una scienza esatta? A dire il vero io assemblo gli ingredienti a occhio. Questa frolla di mele con marmellata di albicocche è sempre un capolavoro»

IL VINO

Un rapporto di amore e odio quello che Potenza ha con i bianchi e i rossi. «Mi piacciono, ma vado a momenti: devo fare i conti con il mio reflusso. In questo periodo ho imparato ad apprezzare i rosé: mi risultano meno pesanti»

LE POLPETTINE

La specialità di nonna Vita. «Lei abitava a Matera. Chiamava un mese prima che si andasse a trovarla perché doveva preparare il suo menu, il cui pezzo forte erano questi 'mignon' fritti. Da divorare uno dopo l'altro»

LA PASTA

«Un comfort food di prima necessità. Alle volte la preparo fresca, come faceva mia nonna. Ho un debole per quella all'astice che, però, è nulla a confronto con le linguine spezzate — no, i tubetti no! — alle lenticchie»

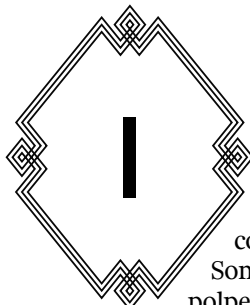
IL PANE

Quello di Altamura, nell'entroterra pugliese, è tra i migliori al mondo. Ma Claudia Potenza gli preferisce i panini all'olio: «Da bambina li avvolgevo in una sottile fetta di pancetta arrotolata. Non potete capire...»

FOTO DI MAURIZIO D'AVANZO/MDPHOTO/IPA

IL PEPERONE

Per Claudia Potenza è «crusco», termine che in dialetto lucano significa «croccante». «L'ho scoperto tardi, ne ho mangiato per un mese intero — racconta lei —. Credo di avere sviluppato una reale dipendenza»

di **Chiara Amati**

Il piacere della tavola si misura nel buon cibo, vero. Ma, spesso, a fare la differenza è la convivialità. «Il primo non mi è mai mancato. Sono nata in Puglia e cresciuta in Basilicata, tra polpettine di pane e melanzane ripiene, peperoni cruschi e formaggi di ogni tipo. La seconda? Un'incognita a lungo. Papà, chirurgo, non ha mai avuto orari. I pranzi e le cene in famiglia sono ricordi evanescenti. Ho scoperto la piacevolezza dello stare insieme soltanto poi. L'ho fatta mia perché voglio che i miei bambini abbiano quel che è mancato a me». Classe 1981, di Manfredonia, nel Gargano, l'attrice Claudia Potenza — prossimamente su Netflix con «Adorazione», serie liberamente ispirata all'omonimo romanzo di Alice Urciuolo e diretta da Stefano Mordini — in cucina ha ritrovato una stanza tutta per sé. Una parentesi, come sospesa tra spazio e tempo, in cui lasciarsi andare senza copione, dando libero sfogo a passione, genio, sensualità. «Ho maturato questa consapevolezza lo scorso ottobre a Urbino, durante l'ultima edizione di Women in Food (il forum delle donne del cibo, del vino e dell'ospitalità di *Cook*, *ndr*). Mi sono innamorata di quei giorni perché, forse per la prima volta in vita, ho avuto modo di apprezzare la bellezza della complessità femminile. Di rientro a Roma, mi sono presa qualche momento di riflessione: là, tra i fornelli, a preparare le crostate più buone di sempre. Mi sono detta: "Qui, noi donne abbiamo tante opportunità di realizzazione"». Claudia una l'ha già individuata. Vorrebbe aprire un «luogo del gusto», insieme a mamma Chiara, per sua stessa ammissione artista gastronomica. E a Marisa, la suocera, «più che una donna: un vero e proprio catering». Un luogo del gusto, si diceva, con la cultura del cibo al centro. «Non importa da quale parte del Pianeta: quel che conta è che ogni piatto generi connessioni. E, attraverso ingredienti e sapori diversi, tracci la strada per una condivisione di intenti globale. Ecco, è così che immagino il mio posto nel mondo».

COOK

SUPPLEMENTO DEL CORRIERE DELLA SERA

NOVEMBRE 2023
ANNO 6 - NUMERO 10

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
FIORENZA SARZANINI
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale

ANGELA FRENDA
In redazione:

Isabella Fantigrossi (coordinamento magazine)

Chiara Amati (coordinamento web)

Wladimir Calvisi

Alessandra Dal Monte (coordinamento eventi)

Gabriele Principato

In redazione
Lorenza Martini (grafico)
Benedetta Moro
Hanno collaborato:
Giulia Arnaldi, Angelica Carrara, Giuseppe Scuotri
Art Director: MICHELE LOVISON

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano
Registrazione Tribunale di Milano
n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821
PUBBLICITA'
CAIRORCS MEDIA S.P.A.
Sede operativa:
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841 - Fax 02-25846848
Referente: Diletta Mozzon
Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta
ISSN 2724-4474 (print)
ISSN 2724-394X (online)